

Pita sa sirom i grizom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **oko 400 g** sira
- **1 kaš** agriza
- **manje od 1/2 kaš** ulja
- **3** jajeta
- **1 šolj** jogurta
- **1 praš**ak za pecivo

Priprema

U jednu posudu umutiti dvoje jaja, pa dodati izmrvljeni sir. Ako je smjesa gusta, dodati malo jogurta i sve to fino sjediniti. U drugu posudu umutiti jedno jaje, dodati jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo. Uzimati po pola kore. Prvu polovinu kore premazati filom iz druge posude. Tako uraditi sa drugom polovinom kore i trecu (od nove kore) staviti na drugu, premazati filom i na tu polovinu kore staviti fil iz prve posude, pa saviti. Postupak ponoviti sa ostalim polovinama kora i reati u pouljen pleh. Peci na 180 do 200 C dok se ne dobije fina rumena boja. Prijatno!

Savet