

Zaljubljena pita od sira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listova**kora za pitu
- **oko 400 g**svježeg sira
- 2jajeta
- **1** **čaš**apavlake
- **1** **čaš**ajogurta
- **malosoli**
- **maloulja**
- **komadic**putera

Priprema

Sjediniti sir, umucena jaja, jogurt, pavlaku i so. Dobro umutiti. Na radnu plohu staviti kore za pitu. Svaki list premazati filom od sira (oko 3/4 lista), pa zarolati.

Zatim zarolanu koru uvijati sa obje strane-prema sredini. Oblikovati srce. Reati u pouljen pleh.

Na isti nacin pripremiti i ostala "srca". Otopiti malo putera i 2 kašike ulja. Preliti preko pite, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 180 C. Peci dok ne porumeni. Po ukusu, pitu premazati sa malo pavlake i još minut-dva vratiti u iskljucenu pecnicu.

Savet