

Pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 3jajeta
- 1žumance
- **1** cašajogurta
- **1** cašabrašna
- **200 g**sira
- **1** cašaulja
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašika**susama
- **1/2 kašice**soi

Priprema

Umutite za prvi fil 3 belanceta, jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i so. Za drugi fil umutite 3 žumanceta i dodajte sir. Prve tri kore premažite sa 2-3 kašike fila, a četvrtu nafilujte žutim filom, pa urolajte i presecite na tri dela. Stavite u podmazan pleh. Nastavite da filujete dok ne utrošite materijal. Rolate premažite umucenim žumancetom i pospite susamom. Pecite oko pola sata na 200 stepeni dok ne porumeni. Smanjite temperaturu pa ostavite jos 15 minuta.

Savet