

Pita sa susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- 3 jajeta
- **1** **caš** jogurta
- **1** **caša** brašna
- **1** **caša** ulja
- **1/2** praška za pecivo
- so po ukusu
- **300 g** belog sira
- susam
- papir za pečenje

Priprema

Razdvojiti belanca od žumanaca; Beli fil: u blago ulupano belance dodati ulje, jogurt i brašno u koje su prethodno dodati so i prašak za pecivo. Žuti fil - u ulupano žumance dodati izmrvljeni sir.

Podeliti kore u grupe od po tri (ili 4, u zavisnosti od broja kora...). Na prvu koru dodati beli fil, poklopiti drugom korom, opet premazati belim filom, poklopiti trecom korom. Trecu koru premazati žutim filom. Urolati. Staviti u pleh (u koji ste postavili papir za pečenje). Ukoliko ste delili u grupe od po 4 kore, četvrtu premazati žutim filom. Postupak ponavljati dok ne utrošite sve kore. Ostaviti dovoljno fila za premazivanje urolanih kora. Posuti susamom po ukusu i peći na 200 stepeni dok ne porumeni (do fine zlatne boje). Prijatno!

Savet