

Rolat pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- **500 g** sitnog sira
- 3 jajeta
- **1 šolja** jogurta
- **1 šolja od jogurta** mineralne vode
- **1/2 šolje** ulja

Priprema

Najpre pripremite preliv: Pomesajte jaja, jogurt, vodu, ulje i so u jednolicnu masu. Prvo malo izmutite jaja, pa onda dodajte ostalo. Prostre se jedna kora na radni sto i popraska se ravnomerno sa malo sitnog sira. Preko nje se stavi druga kora i opet se popraska sa malo sitnog sira, pa treca i sve tako dok se kore i sir ne potrose. Znaci, sve kore jedna preko druge. Onda se kore uviju u rolat i podele sa malim zasecima na jednake delove oko 3 cm. Oštrim nožem se iseku parcici. Kako isecete parce, tako ga stavite u pleh. Poreajte sve parcece jedan pored drugog. Pazljivo prelijte rolatice sa prelivom, tako da svaki rolatic dobije istu kolicinu preлива, da bi posle bilo jednako socno. Pecite oko 40 minuta 200 C tj dok gibanica dobro ne porumeni.

Savet

Jedna sona i ukusna pita, i malo drukija od ostalih vrsta.