

Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- ulje

Fil:

- **5**jaja
- **400** gmravljenog sira
- **1**kisela pavlaka
- **150** mljogurta
- **1**kesica praška za pecivo

Priprema

Pleh, u kome ce se reati kore za pitu, dobro podmazati uljem. Staviti jednu koru, zgužvati je malo, poprskati uljem, isto uraditi i sa drugom korom, pa staviti malo fila (za fil sjediniti sve sastojke). Tako uraditi sve dok ima materijala. Složenu pitu, po vrhu, premazati sa 2-3 kašike fila. Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni. Pecenu pitu pokriti krpom, sacekati da se malo prohladi, pa poslužiti.

Savet