

## ***Pita gužvara (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g kore za pitu
- **400** g sira
- **4** jajeta
- **1 dl** kisele vode
- **1** dlulja
- **1** cašapavlake
- **po ukusu**so

### **Priprema**

Jaja i kiselu vodu umutiti, pa dodati ostale sastojke i sve dobro sjediniti. Podmazati pleh (40x25) pa slagati. Jedna kora na dno, pa dve kore zgužvati i umociti u fil. Rasporediti preko prve kore pa poklopiti sa sledecom. Ponovo dve kore umociti u fil, rasporediti pa prekriti sa jednom korom i tako dok ima materijala. Peci u retni zagrejanjoj na 200 C oko 30-35 minuta.

### **Savet**