

Pita sa tri fila



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

Fil 1:

- **5**jaja
- **300** mljogurta
- **100** mlulja
- **100** mlkisele vode
- **5** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo
- **prstohvatsoli**

Fil 2:

- **500** gblitve

Fil 3:

- **300** gsira

Dekoracija:

- 50 g susama

Priprema

Prvo pripremiti sva tri fila. Fil 1 pripremiti tako što sve gore navedene sirovine stavimo u zdjelu i dobro sjedinimo. Fil 2: blitvu samo oprati ne treba je sitniti (odvojiti peteljke). Fil 3: sir isitniti.

Fil 1: služi za mazanje svake kore, a fil 2 i fil 3 stavljamo na svaku trecu koru. Kore slagati u pleh koji je obložen folijom i premazan sa uljem. Tri kore premazati sa filom 1, staviti listove blitve i preko isitnjenog sira.

Postupak ponoviti sve dok se ne potroše sve kore i fil. Pitu isjeci, posuti sa susamom i peci na 220 oko 30-35 minuta.

Pitu služiti toplu uz jogurt. Prijatno.

Savet