

Super pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **3**jajeta
- **1**žumance
- **1** **caš**ajogurta
- **1** **caš**abrasna
- **200 g**sitnog sira
- **1** **caš**aulja
- **50 g**susama
- **malosoli**
- **1** **kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i malo soli pa lagano promešati (fil 1). Posebno sjediniti 3 žumanca sa sitnim sirom (fil 2). Reati 3 kore jednu na drugu i svaku premazati filom 1. Staviti cetvrtu koru, premazati filom 2 i uviti u rolat. Na isti nacin praviti rolate dok se ne potroši materijal. Rolate premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 30 minuta, smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 15 minuta.

Savet