

## *Pita sa jogurtom i prazilukom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

#### **Za fil:**

- **500 ml** jogurta
- **200 ml** Moja Kravica pavlake
- **5** jaja
- **100 ml** ulja
- **2** struka praziluka
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Praziluk sitno isjeckati. U zdjelu staviti sve sirovine za fil, dodati praziluk i dobro sjediniti.

Pleh pouljiti i dno prekriti sa dve kore. Uzeti jednu koru i složiti je kao harmoniku. Tako uraditi sa svakom korom.

Pripremljene kore poređati jednu pored druge kao harmoniku.

Kore preliti sa filom.

Peci na 200 C 40 minuta.

Malo ohladiti i služiti sa jogurtom. Prijatno!

**Savet**