

Gučvana pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 200 ml jogurta
- 200 ml ulja
- 5 jaja
- 1 kesica praška za pecivo
- 400 g sira
- malo susama
- malo soli

Priprema

Jaja umutiti cvrsto mikserom, pa dodati so, prašak za pecivo, jogurt i ulje. Na kraju dodati sir i sjediniti kašikom. Od kora za pitu odvojiti dve kore - jednu staviti na dno podmazanog pleha, a drugu vratiti u kesu da biste je stavili preko.

Uzeti dve kore i staviti ih tako da se preklope par centimetara. Naneti fil (4-5 kašika). Jednom rukom sastaviti kore na sredini, a drugom rukom na jednom kraju, i prilikom sastavljanja ih nabrati kao harmoniku. Savijati kraj kore u krug prema sredini, vodeći računa da se fil ne izlije. Kada uvijete te dve kore, prebacite ih u pleh, i ponavljajte postupak dok ne utrošite sve kore.

Od fila koji je ostao odvojite dve kašike za premazivanje, a ostatak rasporedite u šupljine pite. Staviti koru preko, premazati je sa dve kašike fila i posuti susam. Nožem zaseci pitu na par mesta, i peci 30 minuta na 180 C.

Savet

Kad u jaja dodate jogurt i ulje, smanjite na najmanju brzinu i ne mutite dugo. Ovu pitu možete praviti i sa zeljem.