

## ***Mafin-pitice***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za prelivanje kora:**

- **500 g** kore za pitu
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Fil:**

- **300 g** sira
- **300 g** blitve
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta

### **Priprema**

Sastaviti mleko ulje i pecivo (za prelivanje kora). Fil: u jednoj posudi sastaviti iseckanu blitvu 50 g sira i 1 jaje. A u drugoj posudi izmešati ostatak sira, 1 jaje, 2 kašike pavlake. Raširiti koru pa je poprskati prelivom od mleka, ulja i peciva, pa stavimo kasiku fila (bilo koji fil ili sa sirom ili sa blitvom) po ivici kore, uvijemo prvo u rolat.

Zatim u pužice i stavljamo u podmazan pleh od mafina.

Odozgo premazemo pužice sa jajetom i pavlakom (1 kašika).

Tako raditi dok se kore ne utroše. Ako je malo preлива napraviti još. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Ispocene pitice su jednako lepe i sa sirom i sa blitvom. Ja ih uvek pravim ovako pola-pola.

## **Savet**