

Pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 praziluka
- **500 g** kore za pitu
- 2 jajeta
- **500 ml** jogurta
- **500 g** sira
- **100 ml** kisele vode
- **1 kašičica** praška za pecivo

Priprema

Dva veka struka praziluka iseckati sitno i staviti u tiganj na malo ulja, da se proprži. Uzeti kore za pitu i izmrviti ih, ili ako nisu tako suve onda ih iskidati na male parčice. Izmešati sve zajedno praziluk, sir, jogurt, kore, kiselu vodu i prašak za pecivo i jaja. Sve dobro izmešati da se lepo sjedini i sipati u podmazan pleh. Staviti da se pece 30 minuta na 200 C.

Savet