

Savijaca sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gsira
- **6**jaja
- **200** gulja
- **1** kesicapraška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, pa dodajte 100 g ulja, sir, so i prašak za pecivo. Koru raširiti i poprskati uljem, staviti drugu i poprskati uljem, trecu koru filovati i još dve kore preko isto nafilovati. Sve uviti u rolat, poprskati uljem i peci na 220 C, oko 40 minuta.

Savet

Vrue isei kuhinjskim makazama i služiti uz jogurt.