

## ***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 peći na 220 C, oko 40 minuta.

### **Savet**

Vrue isei kuhinjskim makazama i služiti uz jogurt.