

Lepeza sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za pitu
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1** jogurt
- **malo** soli
- **1** dlulja
- **3** jaja

Priprema

Kore za pitu razdvojiti i svaku pojedinačno savijati u obliku lepeze. Kore slagati u namazan pleh dok sve ne potrošite. Moja kravica kuhinjica sitan sir, pomešati sa jogurtom (jogurt možete dodati i više), jajima, posoliti po ukusu, dodati ulje. Dobro pomešajte da se sastojci sjedine i prelijte preko presavijenih-lepeza kora.

Fil ravnomerno rasporedite. Tepsiju malo protresite da fil dospe do savijenih delova kore.

I stavite u zagrejanu rernu da se pece na 200-250 stepeni dok ne dobije zlatnu boju. Secite i služite.

Savet