

Brza pita sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora

Za premazivanje kora:

- **4** jajeta
- **1** **čaša** kiselog mleka (od 180 ml)
- **70 g** kukuruznog brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **120** ml ulja
- **1,5** kašičice soli

I još:

- **400 g** sira (izmravljenog viljuškom)

Priprema

Za premazivanje kora: Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih cvrsto umutiti, sa dodatkom soli. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati kiselo mleko i ulje, pa i to sjediniti sa umućenim jajima. Najzad dodati kukuruzno brašno sa pecivom i sve umutiti.

Kore podeliti da ima šest rolata, po tri kore. Znaci, bilo bi idealno da ima 18 kora, ali ako nema, može rolat da

ide i sa dve kore.

Staviti jednu koru na radnu površinu, pa naneti tri (pune) kašike fila, za premazivanje. Razmazati cetkicom. Preklopiti sa drugom korom, pa isto naneti tri kašike preлива, razmazati, pa preklopiti sa trecom korom. Tako?e naneti tri kašike preлива, razmazati cetkicom, pa preko cele kore posuti izmrvljeni sir (sir podeliti na šest delova, da ga bude svuda podjednako). Saviti ivice kore, sa jedne i druge strane, vrlo malo, pa uviti koru u rolat.

Veliki pleh, od elektricnog šporeta, podmazati uljem i staviti pripremljeni rolat. Na isti nacin napraviti i ostale rolate. Pore?ane rolate premazati sa ostatkom preлива i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanom retni, na 180 C.

Kada pita porumeni izvaditi je, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta. Iseci je na parcice, po želji, i poslužiti uz jogurt (ili uz ajvar, barenu papriku...).

Savet