

Brza pita sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora**

Za premazivanje kora:

- **4jajeta**
- **1 čašakiselog mleka (od 180 ml)**
- **70 gkukuruznog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **120 mlulja**
- **1,5 kašicicasoli**

I još:

- **400 gsira (izmrvljenog 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 umucenim 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 cetskicom. Preklopiti sa drugom korom, pa isto naneti tri kašike preliva, razmazati, pa preklopiti sa trecom korom. Takoe naneti tri kašike preliva, razmazati cetskicom, 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. Poreane rolate premazati sa ostatkom preliva i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, 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