

Sirotinjska pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **4** jajeta
- **3** **caše (od 180ml)** jogurta
- **1** **šoljica (mala)** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1/2** **kašičice** soli
- susam

Priprema

Pravougaoni pleh podmazati sa malo ulja. Po dnu pleha staviti dve kore. Ostale kore savijati kao harmoniku, i reati po dužini u pleh jednu pored druge.

Fil: Žicom umutiti jaja. Zatim dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i so. Sve lepo sjediniti. Ovim filom preliti kore (preliti lepo izmeu svih kora). Pitu zatim posuti susamom i ostaviti najmanje sat vremena da odstoji.

Peci u zagrejanjoj rerni oko 20 minuta.

Savet