

Pita sa cvarcima i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih kora za pitu**
- **1 šoljica ulja**
- **1 šoljica kisele vode**

Za fil:

- **300 gmlevenih cvaraka**
- **300 gositnog sira**
- **3jajeta**
- **so**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kiselo mleko**

Priprema

Kore podeliti na po 4, za jedan rolat. Kiselu vodu i ulje pomešati, pa time premazati prvu koru. Staviti drugu koru i nju premazati kiselom i uljem i tako i trecu koru i cetvrtu. Pomešati cvarke, kiselo mleko, sitan sir, jaja, so, prašak za pecivo, pa staviti na cetvrtu koru. Uviti u rolat i staviti u tepsiju. Ponoviti postupak, dok se ne potroše sve kore. Na kraju premazati rolate preostalim uljem, pomešanim sa kiselom vodom. Peci 20 minuta na 200 C.

Savet