

Pita sa cvarcima i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jegotovih kora za pitu
- **1 šoljica** ulja
- **1 šoljica** kisele vode

Za fil:

- **300** gmlevenih cvaraka
- **300** g sitnog sira
- **3** jajeta
- so
- **1 kesica** praška 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