

Ruža pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **250** g sira
- **2** dlulja
- **1** dlkisele vode
- **malosoli**
- **malopraška** za pecivo
- **500** g kora za pitu

Priprema

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca, sir, kiselu vodu, prašak za pecivo i ulje. Svaku koru premazati sa po 3-4 kašike fila. Urolati je i uviti u obliku ruže. Svaku ružu staviti u pleh, koji služi za projice. Posuti susamom i peći na 200 C, dok ne porumene.

Savet