

## **Gužvara**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **250 g**sira
- **1,5 dl**ulja
- **2 dl**kisele vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malosusama**

## **Priprema**

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca, sir, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo. Dno pleha pokriti sa dve kore, koje smam stavila ravno i nanela 2-3 kašike fila.

Svaku narednu koru zgužvati nepravilno, umociti u fil i reati jednu do druge, dok se ne potroše sastojci. Malo fila naneti odozgo i posuti susamom. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno-žutu boju.

## **Savet**