

Ruža pitice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16** gotovih kora za pitu
- **2** jajeta
- **300 g** sira
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja

Priprema

Pripremiti silikonski kalup za mafine, podmazati ga uljem. Jaja umutiti, dodati mrvljeni sir, kiselu vodu i ulje sve sjediniti. Svaku koru preseći na pola. U podmazani kalup postaviti polovinu kore koja je presavijena na pola. Drugu polovinu zgužvati i utopiti u fil. Tako nafilovanu koru staviti preko već postavljene kore u kalupu. Tako ponavljati postupak, dok se ne utroši materijal.

Zagrejati rernu na 250 stepeni, staviti kalup sa piticama. Posle 5 minuta, smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peći dok porumene. Pecene pitice prekriti platnenom salvetom, da se malo prohlade i služiti.

Savet