

## **Pita sa sirom (6)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** srednjih kora za pitu
- **800 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **250 ml** gustog jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- ulje

### **Priprema**

Umutite jaja, sir, jogurt i prašak za pecivo. U nauljan pleh, malo dublji, stavite dve kore s tim da im po trećina visi preko ivice pleha. Odvojite još dve kore sa strane. Ostale kore blago umacite u umuceni fil, pa poput ruže reajte gusto jednu do druge u pleh. Prelijte malo uljem, pa vratite one krajeve što su visili u pleh. Od one dve kore što ste ostavili napravite "poklopac", malo ih filom poprskajte, malo uljem, pa na desetak mesta probodite piti nožem. Pecite na 200 petnaestak minuta, a onda na 180 još pola sata ili malo više zavisi od rerne.

### **Savet**

Saekajte da se pita prohladi pa izrežite na parad. Ovako spremljena veoma je vazdušasta i baš dobije na visini.