

Pita sa prazilukom (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** praziluka
- **po ukusu** soli
- **500 g** sira
- **5** jaja
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** jogurta
- **0,5** dlulja

Za prelivanje:

- **1** jaje
- **1** jogurt

Priprema

Praziluk oprati i iseci na kolutove. Pržiti na laganoj vatri dok ne omekša i posoliti ga.

U dubljoj cini izgnjeciti sir, dodati jaja, jogurt i pavlaku. Dobro promešati, pa dodati ohlaen praziluk.

U podmazan pleh staviti prvu koru. Premazati je uljem, pa na nju staviti drugu na koju ide fil. Ponavljati dok se ne utroše kore.

Završiti sa dve kore i preliti ih mešavinom 1 jaja i jogurta.

Ostaviti da malo ostoji. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet