

Pita sa kajmakom i sitnim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** gotovih kora
- **1/2** ljogurta
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **150 g** kajmaka
- **150 g** sitnog sira
- **50 g** susama
- **po ukusu** soli

Priprema

Mikserom umutite jaja, dodajte so, jogurt, ulje i kiselu vodu. Pleh od rerne namažite uljem, stavite dole dve kore, a još 3 kore ostavite za gore.

Preostale kore izmrvite i sjedinite sa prethodnim filom.

Fil izlijte u pleh preko kora.

Kajmak i sitan sir sjedinite viljuškom, a zatim rukom pobacajte preko fila.

Kore koje ste ostavili sa strane takođe izmrvite i njima prekrijte sir i kajmak. Od gore pospite prethodno

proprženim susamom.

Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30-40 minuta.

Secite na kocke i služite uz jogurt.

Savet