

# **Suner pita**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 cašekiselog mleka**
- **1 cašajogurta**
- **1 cašaulja**
- **5jaja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **malosoli**
- **1 pakovanjekora za pitu**
- **po željisam (za posipanje)**

## **Priprema**

Od kiselog mleka, jogurta, ulja, jaja i praška za pecivo umutiti glatku smesu. Posoliti je po ukusu. Od dobijene smese odvojiti 5-6 kašika za premazivanje.

Dve kore za pitu ostaviti sa strane, a sve ostale iscepkati na komadice i dodati u umucenu smesu. Sve dobro promešati.

etvrtasti pleh podmazati sa malo ulja i staviti jednu koru (od onih koje smo odvojili sa strane). Potom izruciti smesu sa iscepkanim korama, ravnomerno rasporediti po celoj površini pleha i preko staviti drugu celu koru.

Premazati sa onih odvojenih 5-6 kašika fila, posuti susamom i staviti da se pece oko 35-40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

**Savet**