

Pita sa cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **250- 300 g** cvaraka
- **1 caš** kisele pavlake
- **1 kriš** katvrdog belog sira
- **3** jajeta
- **1 šolj**ica ulja
- **1 šolj**ica kisele vode
- **1 kes**ica praška za pecivo
- **po ukusu** soli

Priprema

varke samleti ili sitno naseckati. Zatim ih pomešati sa usitnjenim sirom, jajima, kiselom pavlakom, praškom za pecivo i napraviti fil. Posoliti po ukusu dobijeni fil. Kore podeliti tako da za svaki rolat imamo po cetiri. Ulje i kiselu vodu pomešati, pa ovom smesom premazati prvu koru. Kore slagati redom i svaku premazivati mešavinom ulja i kisele vode. etvrtu koru premazati ovom smesom, pa po njoj rasporediti pripremljen fil.

Uviti u rolat, pa staviti u podmazan pleh ili tepsiju. Postupak ponoviti i sa preostalim korama, dok se ne utroši sav materijal. Naslagane rolate premazati po površini mešavinom ulja i kisele vode. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet