

Vlašac pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **5 kašika** jogurta
- **300 g** vlašca
- **2** jajeta
- **50 g** putera
- **2 kašice** dimljene paprike
- **150 ml** pavlake
- **120 g** feta sira

Priprema

Pripremimo sastojke:

Umutimo jaja, dodamo pavlaku, izmrvljeni feta sir, sitno naseckani vlašac.

Istopimo puter za premazivanje kora. Slažemo 6 kora pojedinačno mažuci rastopljnim puterom. Sipamo fil, pa opet tri kore, pa fil. Svaki put malo pospemo dimljenom paprikom. Poslednji red 4 kore.

Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 20 minuta dok lepo ne porumeni.

Služimo uz Grcki jogurt ili kiselo mleko.

Savet