Cepkana pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pite
- **5**jaja
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **2 čaše**kisele pavlake
- **200 g**sitnog sira
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, posoliti, dodati ulje, jogurt, pavlaku i sitan sir. Sve lepo sjediniti i na kraju dodati prašak za pecivo. Od dobijene smese odvojiti 8 kašika i ostaviti sa strane. Odvojiti i 4 kore pa i njih ostaviti sa strane, a preostale kore rukama iscepkati na kockice i dodati u smesu od jaja.

Dobro izmešati da kore ravnomerno upiju fil.

U podmazan pleh staviti dve kore i naneti fil.

Odozgo prekriti sa još dve preostale kore.

Gornju koru premazati izdvojenim filom.

Peci oko pola sata u zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Ostaviti da se malo prohladi pa seci na kocke i poslužiti.

Savet