

Sace pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** ravnna kašikasoli
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** šoljice ulja
- **1** šoljica griza
- **1** cašajogurta
- sir
- **500** gkora za pitu
- malolanenog semena

Priprema

Umutiti jaja mikserom pa dodati soli, cašu jogurta, ulje, prašak za pecivo i griz. Namazati koru sa 3 kašike fila, poravnati kašikom pa staviti drugu koru preko, namazati filom pa staviti po ivici izmrvljen sir.

Uviti u rolat. Napraviti 6 rolata sa po dve kore. Ostatak kora slagati jednu na drugu i premazivati sa po 3 kašike fila.

Ide prvo tri pa dva rolata pa odozgo samo jedan.

Uviti veliki rolat. Malo fila ostaviti za odozgo. Posuti lanenim semenom.

Peci na 180 C dok ne porumeni.

Seci po želji.

Uzivati u ukusu.

Pita je ekonomicna, neobicnog izgleda i hrskava. Svi moji ukucani se oduševili.

Savet