

Harmonika pita (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **500 ml**jogurta
- **1** **caš**akisele pavlake
- **100 ml**ulja
- **1 kaš**icica soli
- **1 kaš**icica praška za pecivo
- **po žel**jisusam
- **5**jaja

Priprema

Podmazati pleh, pa na dno staviti 2 kore.

Ostale kore jednu po jednu savijati kao harmoniku i reati jednu do druge.

Za fil umutiti jaja, zatim dodati jogurt, kiselu pavlaku, so, prašak za pecivo i ulje. Sve dobro sjediniti.

Izmeu svake kore stavljati fil kašikom, i rasporediti ga ravnomerno. Na kraju posuti susamom po želji i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok fino ne porumeni.

Savet