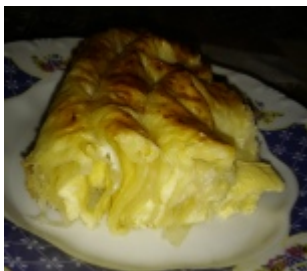


Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- 2jajeta
- **200** gsitnog sira
- **1/2** caševode
- **1/2** cašeulja

Za prelivanje:

- **1** dlmleka
- **1** dlulja
- **1**jaje

Za prskanje kora:

- **1/2** cašeulja

Priprema

Umutimo jaja. Dodamo sir i izgnjeccmo. Dodamo i ostale sastojke za fil i izmešamo.

Uzmemo jednu koru i pospemo je uljem. Preko stavimo drugu i stavimo 2 kašike fila. Savijemo obe strane po 2 puta i stavimo u pleh. Tako uradimo sa svim korama, ali ostavimo 2 kašike fila.

U preostali fil dodamo jaje, mleko i ulje. Dobro izmešamo. Time prelijemo pitu. Kašikom sipamo i izmešamo u rolaticu i naboja.

Stavimo da se pece. Peceno dok dobro ne porumeni

Savet

:)