

Griz pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **oko 550 g** svježeg sira
- **3** jajeta
- **600 ml** jogurta
- **150 ml** ulja
- **1 šolja (150 ml)** pšenice griza
- **1/2 vrecice** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **3 pune kašike** kisele pavlake
- **1 parce** putera
- susam

Priprema

Sjediniti svježi sir, kiselu pavlaku, jaja. Dodati griz i prašak za pecivo, pa umutiti. Zatim, dodati i jogurt, ulje i soli (po ukusu)! Sve dobro sjediniti. Pleh premazati puterom, pa staviti 2 lista kora za pitu, tako da prelaze rubove pleha. Preostale kore prerezati na pola, "gužvati", pa svaku kratko potopiti u nadjev od sira. Redati u pleh. Ostaviti par kašika nadjeva, a ostatak ravnomjerno rasporediti (kada potrošite sve kore). Preko staviti i malo otopljenog putera. Prekriti korama, koje su prelazile rub pleha, premazati nadjevom (koji ste ostavili). Pokapati sa malo otopljenog putera, posuti susamom. Peci na 200 C, do zlatne boje! Pecenu pitu prohladiti, pa rezati.

Savet

Poslužiti toplu ili hladnu pitu, uz jogurt ili salatu!