

Ružice - pita sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **3** **caše** jogurta
- **3** jajeta
- **1** **caša (od jogurta)** ulja
- **4-5 kašika** brašna
- **1 kesice** praška za pecivo
- susam

Priprema

Lepo umutite jogurt i jaja, dodajte ulje, brašno i prašak za pecivo. Oobavezno malo posolite fil.

Svaku koru posebno filujete.

Svaki kraj kore sklapati ka unutra tako da dobijete kocku.

Postupak ponovite.....

... i još jednom..

...tako sklopljenu koru stavite u pleh.

Kada iskoristite sve kore, fil koji je ostao stavite po malo na svaku rižicu i posolite susamom.

Pecite na 180 C dok ne porumene.

Kada su pecene izvadite iz pecnice i ostavite nekoliko minuta da se ružice opuste.

Savet

Uživajte u mekanoj i dekorativnoj piti:-)