

Pitice (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **4** jajeta
- **1/2 kašice** soli
- **1 caša** jogurta
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **3 male** šoljice ulja
- **1 mala** šoljica griza
- **300 g** sira
- **20** glaneno seme

Priprema

Umutiti jaja mikserom pa dodati so, ulje, griz, jogurt i prašak za pecivo. Izmišati masu pa dodati izmrvljen sir. Svaku koru mazati sa po 3 kašike fila. Malo fila ostavite za odozgo. Smotati sve kore u obliku rolata.

Seci na kolutice na oko 1 cm debljine i reati u pleh. Na svaki kolutic ili piticu staviti po 1 kašiku fila odozgo. Fil sklizne unutar pite pa pita bude socna. Posuti lanenim semenom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u fenomenalnom, hrskavom ukusu. Prijatno.

Savet

Pitice su idealne za predjelo, a sir možete kombinovati sa spanaem ili blitvom. Kore možete podeliti na dva dela i svaki deo mazati pojedinano, ako bi vam trebali manji zalogaji.