

## **Pita sa sirom (13)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gsira**
- **4 jajeta**
- **400 ml jogurta**
- **1 kesica pršaška za pecivo**
- **500 g kora za pitu**
- **ulje**
- **so**

### **Priprema**

Sir izmrviti, pa mu dodati jaja, jogurt, pecivo i so. Sve lepo sjediniti.

Svaku koru prvo nauljiti, pa filovati sa 2 kašike fila, pa prekalupiti obe strane ka sredini. Sipati još 1 kašiku fila, razmazati, pa prekalupiti na pola. Uviti kao kiflicu.

U nauljen pleh slagati uvijene kore i premazati ih sa ostatkom fila. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, dok lepo ne porumene.

### **Savet**

Ovo na slici je dupla koliina, zato što je smažemo za tili as..:) Za ovu pitu je najbolji domai sir.