

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



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** sira
- 4 jajeta
- **400 ml** jogurta
- **1 kesica** praška 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 količina, zato što je smažemo za tili ?as..:) Za ovu pitu je najbolji doma?i sir.