Pita iz tiganja

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **3 dl**mlake vode
- **1/2 kašicice**soli
- brašna po potrebi
- mast za premazivanje

Fil:

- **3 dl**pavlake
- **1 kašicica**soli
- **4**jajeta

Priprema

Umesiti testo od sastojaka i podeliti u 6 manjih jufki. Rastanjiti jufke oklagijom i svaku premazati otopljenom masti. Ostaviti 15 minuta. Pomešati jaja, pavlaku i so.

Na cistom stoljnjaku razvlaciti jufke rukama od sredine prema krajevima. Malo poprskati otopljenom masti i posuti ih filom, urolati pitice.

Pržiti ih u tiganju dok ne dobiju finu boju. Služiti tople uz jogurt.

Savet

U nedostatku sira, a jedu vam se pitice, odlina je i ova kombinacija...