

Pita sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** mljogurta
- **3-4**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** šoljicaulja
- so
- semenke susama
- semenke lana
- semenke golica

Priprema

Ulupati belanca pa dodati žumanca. Dodati so i prašak za pecivo. Dodati jogurt i ulje i sve umutiti.

Jednu koru staviti u podmazan pleh. Ostale kore saviti u harmoniku i reati jednu pored druge sve dok se ne pokrije cela površina pleha.

Kore preliti pripremljenim filom i posuti semenkama.

Staviti u zagrejanu rernu i peci na 250 C oko 30 minuta.

Savet