

## *Pita gužvara (3)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu (gužvaru)
- **3** jajeta
- **2 dl**jogurta
- **1 dl** ulja
- **300 g**sitnog sira
- **0,5 dl** mineralne vode

### **Priprema**

U dublju ciniju ulupati jaja, dodati jogurt, ulje, mineralnu vodu i sir. Sve lepo sjediniti. Podmazati pleh uljem, i na dno pleha staviti jednu koru. Svaku koru gužvati i umociti u pripremljen fil. Režati u pleh. Peci u zagrejanj rerni na 180 C nekih 35-40 minuta.

### **Savet**