

## *Pita od kora sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **5** jaja
- **1 šolja** jogurta
- soli (po ukusu)
- ulje
- **2 kašike** vode
- susam
- **1/2 kesice** praška za pecivo

### **Priprema**

Napraviti fil od jaja, jogurta, sitnog sira, prašak za pecivo i soli po ukusu.

Režati kore u podmazan okrugli pleh i mazati filom dok ne utrošite materijal.

Zatim namazati pitu sa jednom kašikom ulja i 2 kašike vode. Posuti susamom.

Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Služiti uz jogurt. Prijatno!

## Savet

Jogurt sam merila šoljom za ?aj.