Pitice sa sirom i peršunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300-400 g**mladog sira
- **1 vezica**peršunovog lista
- **po ukusu**soli
- **malo**otopljenog maslaca

Priprema

Peršunov list sitno iseckati, pa pomešati sa sirom, po potrebi posoliti. Maslac otopiti, pa premazati koru, staviti nadev, pa onda preklopiti prvo s jedne, a potom s druge, šire, strane, do trecine kore, zatim je presavitii na pola. Savijati u vidu trouglova. Tako raditi dok ima materijala, potom pitice premazati otopljenim maslacem i peci u zagrejanoj rerni da dobiju lepu boju.

Savet