

Pita gužvara (4)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **400 g** mrvljenog sira za pitu
- 2 jajeta
- **1 kašika** svinjske masti
- Za preliv kora:
- **1/2 šoljice** ulja
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **malovode**

Priprema

U vecoj vangli sjediniti sir i jaja. Pripremiti preliv za kore, tako što cete u šoljicu sipati ulje i prašak za pecivo i izmešati sa malo vode. Okrugli pleh premazati sa mašcu, i obložiti jednu koru tako da krajevi kore vire preko. Koru preliti prethodno pripremljenim prelivom, i preko nje dodati još jednu koju cete, takoe, premazati prelivom. Zatim, sledi reanje pite. Unutar izmrвити dve kore, preliti prelivom za kore i dodati smesu od sira i jaja. Izmešati malo da upije. Postupak ponoviti dok ne popuniti tepsiju.

Zatim, potrebno je preklopiti krajeve kore koje vire, i preko njih dodati još dve kore i umotati pitu kao jastuk. Pitu preliti ostatkom preliva za kore.

Peci na 210 stepeni pola sata, u prethodno zagrejanoj rerni.

Savet

Pitu sei kad se malo prohladi i služiti uz jogurt. Jako je sona, rastresita i ukusna pita. Prijatno!