

Pita praziluk



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**sitnog sira
- **1** šoljajogurta
- 1jaje
- **1/2** šoljeulja
- **50 g**praziluka
- **30 g**duvan cvaraka

Priprema

U ciniju staviti jaje, sir, ulje, jogurt, iseckani praziluk i da duvan zvanje, kašikom lepo umutiti smesu.

Zatim praviti pitu. Staviti dve kore, pa fil, pa preko još dve kore u urolati. Staviti u podmazan pleh, i reati jednu do druge.

Postupak ponavljati sve do kraja. Meni su ispale 3 ipo rolnice. Malo ih premazati uljem i staviti da se pece u predhodno zagrejanjoj rerni i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.