

Brza pita - Gužvara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **300** gsira u kriskama
- **3 kašike**kajmaka
- **5**jaja
- **1 šolj**aulja
- **2 kašike**griza
- **1**kisela pavlaka
- **1 kesic**apraška za pecivo

Priprema

Sir izmrviti, dodati kajmak, jaja, ulje, pavlaku, griz i prašak za pecivo, sjediniti. Dve kore staviti na dno podmazane tepsije takn da ostanu krajevi preko oboda tepsije, uzimati jednu po jednu kora umakati u fil, pa blago zguzvati i redjati u tepsiju, sa zadnje dve kore pokriti pitu, pa vratiti i krajeve koje smo ostavili sa strane, i premazati pitu sa preostalim filom.

Pitu izbockati viljuškom na nekoliko mesta, pa peci u rerni zagrejanom na 220 stepeni oko 30 minuta.

Pokriti krpom da se prohladi 10 minuta, pa poslužiti.

Savet