

Modlovana pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listova**kora za pitu
- 2 jajeta
- **200 g**sira (kravljeg)
- **1 dl**ulja
- **4 kašike**brašno od heljde
- **4 kašike**mekog brašna
- **2 dl**jogurta
- **1 kašičica**soli

Priprema

Pleh sa modlicama podmazati sa uljem, kore preseći na pola i obložiti modle da krajevi kore vire van.

Fil za punjenje: Umutiti jaja penasto pa dodati brašno sa praškom za pecivo, jogurt, ulje, so. Sira izmrviti i dodati smesi.

Pripremljenim filom puniti u modle, krajeve od kora što vire skupiti u snopic. Tako sve redom. Pitu peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Pita je ukusna i dekorativna za posluživanje. Fil može da se duplira ako želite još pite. Služiti toplu uz jogurt, i

hladna je mekana i dobra za jelo.