

Puž pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkora za pitu srednjih**
- **300 mlulja**
- **1 kgsitnog pekarskog sira**
- **6jaja**
- **2-3 kašikekukuruznog griza**
- **100 mlmajoneza**
- **200 mlkisele vode**
- **150 mljogurta**
- **2 kesicepraproška za pecivo**

Priprema

Kore odvojite. Jednu premazujete uljem na nju stavljate drugu i premazujete filom napravljenim od jaja, sira, kisele vode, 100 ml ulja (200 ml ostavite za premazovanje kora), jogurta, majoneza, kukuruznog brašna i dva prška za pecivo. Ako je sir dovoljno slan ne morate dosoliti fil.

Kore urolajte pa smotajte kao na slici....

Pleh podmažite i svaku rolnicu premažite umucenim jajetom sa malo jogurta i majoneza. Pecite na 200 stepeni.

Savet

Od ove mere izae dosta. Prepolovite sastojke ako želite manje komada pite.