

Pita sa projnim brašnom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **3** jajeta
- **1 caša jogurta**
- **1 caša (od jogurta)** projnog brašna
- **2 dlulja**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** sira
- **30 g** susama

Priprema

Jaja umutiti žicom penasto, dodati jogurt, ulje, projno brašno i prašak za pecivo. Sve izmešati varjacom da se sjedine sastojci. Koru raširiti na radnu površinu i premazati je sa 3 kašike fila. Slagati jednu na drugu koru i izmeu premazivati. Spajati po 4 kore. Na cetvrtu koru staviti fil, pa izmrvti trecinu sira. Smotati rolat i staviti u pleh koga ste obložili pek papirom. Postupak ponoviti i sa preostalim korama. U mom pakovanju kora je bilo 12 i zato sam ih delila na 3 dela, a vi možete na veci broj ako želite da vam rolat bude deblji.

Malo fila ostaviti za odozgo. Premazati rolate i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet