

Savijaca sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **300** gsira
- **200** mlkisele pavlake
- **2** dljogurta
- **3**jajeta
- so
- biber
- ulje
- susam

Priprema

Jaja, pavlaku i jogurt dobro umešati. Isitniti sir (ja koristim fetu) i dodati smesi. Po želji posoliti i pobiberiti.

Nauljiti jedan okrugao pleh. Staviti na sto dve kore, jednu preko druge, malo ulja na kore pa par kašika fila. Zamotati kore da izgledaju kao štapic, pa uvijati da izgleda kao puž. To je prva kora. Posle toga zavijati kore preko pužica. Dok ne dobijete jednu veliku šavijacu. Staviti malo ulja odozgo, pa pobacati susam.

Staviti rernu da se greje na nekih 180 stepeni. Kada se ugreje staviti pitu i peci 20-25 minuta.

Savet

Služiiti kao doru?ak ili ve?eru uz jogurt. Prijatno.