

Pitice za svaku priliku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **18 (1 pakovanje)** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **1** kisela pavlake
- **125 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašicice** soli

Za posipanje:

- **malosusama**
- **malosemena lana**
- **malokima**

Priprema

Fil: Pomešati sitni sir, pavlaku, ulje, vodu i so. Dobro sjediniti da nema grudvica.

Podelite kore na 3 dela, po 6 kora treba za jedan rolat. Prvu koru rasiriti preko alu folije i tanko premazati nadevom, staviti preko nje drugu koru i ponavljati postupak, dok svih 6 kora nisu premazane i naslagane jedne preko druge. Uviti rolat odižuci alu foliju, pa ga umotati u alu foliju. Uraditi isto i sa preostalim korama i filom i njih urolati i umotati u alu foliju. Staviti u zamrzivac na minimum pola sata.

Izvaditi iz zamrzivaca, seci parcad debljine 3 cm. Rasporediti pitice na pleh koji je obložen papirom za pecenje.

Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom, lanom, kimom... Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta (dok ne porumene).

Služiti prohladjene, uz jogurt.

Savet

Ukoliko nema potrebe da se sva koliina odmah pee, iseene kolutove pite bi trebalo zamrznuti na tacni, pa ih onda spakovati u kese po 10 komada i pei po potrebi. Odline i brze za doruak, praktikujem zamrzavanje, pa ujutru uvek imamo sveže pecivo. Prijatno :-)