

Pita sa sirom i paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** mladog sira
- **3-4** pecene crvene paprike
- **5** jaja
- **1,5** dlulja
- **1** kesica praška za pecivo

Za posipanje:

- **malo (30-50 g)** susama

Priprema

Prašak za pecivo razmutiti u pola čaše vode. Sir izgnjeciti, pa pomešati sa isecenim (na kockice) pecenim paprikama, uljem, jajima. Sve dobro promešati i posoliti po ukusu.

1 koru poprskati vodom u kojoj je razmucen prašak za pecivo, preko nje staviti 2-3 zgužvane kore, koje se prethodno umoce u fil, pa zaviti u rolat iseci na parcad i reati u pleh. Ponavljati postupak dok se ne utroše sve kore i fil. Posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 10-15 minuta.

Savet

Brzo i ukusno. Prijatno :-)