

Pita sa sirom i salamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **1** cašapavlake
- **1** cašajogurta
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli
- **malopraška** za pecivo
- **250 g** pilece salame

Priprema

Sir, pavlaku, jaja, jogurt, rendanu salamu, so, prašak za pecivo - sjediniti.

U podmazan pleh za pecenje filovati redom kore. Svaku drugu koru poprskati uljem.

Peci na 200-250 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno!

Savet

Ja sam koristila Mosorinski sitan sir koji je divan i kremast. Vi možete koji god želite. To važi i za salamu. Ja sam pile?u a Vi možete po Vašem izboru. Prijatno! :-)