

Pita sa sirom (16)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** kuvanog kravljeg sira
- **3 kašike** pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** kisele vode

Priprema

Iseci kore u formi tepsije u koju ce se peci. Narendati sir, dodati so, pavlaku i jaja pa promešati.

U nauljenu tepsiju staviti koru poprskati je mešavinom kisele vode i ulja, pa staviti drugu koru, preko nje staviti 2-3 kašike fila, ponavljati postupak dok se sav materijal ne utroši (cak i višak kora upotrebiti u sredini). Premazati gornju koru uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15-20 minuta, dok ne poprimi zlatno-žutu boju. Gotovu pitu pokriti krpom. Služiti je prohladenu.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno. Može se koristiti bilo koji sir koji se tegli. Prijatno :-)