

## *Pita sa sirom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **350 g** sitnog sira
- **1,5** kašakisele pavlake
- 2 jajeta
- **1/2** šoljice ulja
- **3** kašike susama

### **Priprema**

Sir pomešati sa jajima. Za svaki prut odvojiti po 4 kore. Režati ih, 2 kore premazati uljem, 3 kiselom pavlakom, a na 4 rasporediti sir. Saviti krajeve i uviti. I tako redom dok se materijal ne utroši. Režati ih u podmazan pleh.

Savijenu pitu iseci na željene velicine, premazati sa uljem. Potom sa kiselom pavlakom pa zatim posuti susamom.

Peci na 180 C, oko 20 minuta. Gotovu prekriti folijom da omekša i služiti.

### **Savet**

Najbolje ide uz jogurt.