

Pita gužvara (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sira (sitni)
- **4**jajeta
- **1 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **1**jogurt
- **malo** susama
- **malo** soli

Priprema

Jaja umutiti sa sirom, dodati ulje, jogurt i kiselu vodu. Posoliti po ukusu. Smesa treba da bude rea da bi lakše umakali kore. Uzmemo dublji pleh podmažemo ga dobro uljem. Sada stavimo jednu koru, može i duplo na dno i malo je pouljimo. Zatim uzimamo 3-4 kore koje jednu po jednu gužvamo i tako zgužvane ih potopimo u smesu od sira. Vidi se postupak na slici.

Zgužvanu koru malo iscedimo da ne bude previše fila i reamo jednu do druge u pleh kao na slici. Zatim ide jedna cista kora preko, pa opet 3 zgužvane i umocene u fil i tako dok ne utrošimo materijal.

Zadnju gornju koru podvijemo pod krajeve donje, zatim premažemo uljem i pospemo susamom ukoliko želimo. Zagrejemo rernu na 250 C i stavimo pitu. Pecemo 10 minuta na jakoj vatri, pita brzo porumeni. Onda izvadimo prekrijemo folijom i pecemo na 200 C još nekih 30-ak minuta, zavisi od debljine pite. Prijatno!

Savet

Pita se može peći i u okrugloj tepsiji tada bude kao burek... Zbog gužvanja kora pita bude vazdušasta... :)