

Pitice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g sitnog sira
- 1 kašapavlake
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 1 kašicica soli
- 1 kesica prašak za pecivo
- susam
- 500 g kora za pitu

Priprema

Kore za pitu uviti u rolnu i iseci širine 2cm. Kad ih isecemo, rastresti i trakice iskidati.

Sir isitniti, dodati jaja, pavlaku, ulje, mleko, so i prašak za pecivo.

U ovu masu dodati isitnjene kore za pitu i sve dobro promešati.

Pleh za mafine premazati uljem, staviti smesu, posuti susamom i peci na 200°C 20-25 minuta.

Savet

Može se jesti uz mleko, jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!