

## ***Pita sa sirom i heljdinim korama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gheljдинih kora za pitu
- 3 jajeta
- **300** g sitnog sira
- **1** **caša (180g)** kisele pavlake
- **250 ml** kisele vode
- **50** ml ulja

### **Priprema**

Jaja umutiti mikserom. Dodati so, sir, kiselu pavlaku, ulje i kiselu vodu. Tepsiju namazati uljem ili obložiti papirom za pečenje.

Dve kore staviti na dno, jednu ili dve odvojiti za sredinu i dve za odozgo. Ostale kore gužvati, umakati u fil i reati u tepsiju.

Ovako: dve kore na dno, odozgo cetiri utopljene u fil pa opet suve ravne (jedna ili dve) pa cetiri gužvane i utopljene u fil i odozgo dve ravne. I preko staviti kašiku dve fila i premazati. Ako su kore deblje i manje ih ima, staviti po jednu na dno, u sredinu i odozgo, a ostale gužvati.

Peci oko 45 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Poslužiti toplu uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

**Savet**