

Tiropita (Grčki specijalitet sa sirom)



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 200 g brašna
- 400 g sira feta
- 200 g edamera ili nekog drugog tvrdog sira
- malo soli
- 1 casa pavlake
- 1 dl ulja
- 1 kašičica praška za pecivo

Priprema

U posudi lagano izmutiti jaja, da budu kao za pohovanje. Dodati fetu izmrvljenu viljuškom, edamer izrendan na krupno rende, pavlaku, ulje, brašno, so, kašičicu praska za pecivo i sve lepo ujednaceno izmesati.

Tepsiju srednje velicine malo nauljiti, dno i sa strane i izliti smesu. Peci na 180 stepeni oko 40-ak minuta.