

Pita sa sirom (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanjih kora za pitu

Fil:

- **400 g** sira
- **4** jajeta
- **180 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

...i još:

- ulje
- gazirana voda

Priprema

Fil: Sir staviti u dublji sud i, viljuškom, ga izgnjeciti. Dodati jaja i umutiti, tako?e viljuškom. Zatim ubaciti jogurt i prašak za pecivo. Dobro promešati. Ako je potrebno dodati so (ja nisam dodavala so, zato što mi je sir bio slan).

Uzeti pleh, vel. 35x20cm i premazati ga margarinom. Stavljati po dve kore i svaku koru prskati mešavinom ulja i gazirane vode. Posle druge kore rasporediti deo fila. Nastaviti sa re?anjem kora i fila, s tim da zadnje dve kore

ostavite za prekrivanje pite.

U ostatak fila sipati malo ulja i gazirane vode, pa preliti površinu pite. Ostaviti da pita odstoji, dok se rerne ne zagreje na 180 stepeni.

Staviti pitu da se pece, dok ne dobije lepu, rumenu, boju. Pecenu pitu izvaditi iz rerne, poprskati je sa, malo, vode, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pet minuta, da odstoji, pa je poslužiti.

Savet