

Najbrža pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g** svježeg sira
- 3 jajeta
- **4 kašike** ulja
- **2 pune kašike** pšeničnog griza
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **400 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli (ukoliko sir nije slan)

I još:

- **10-12** tankih listova za pitu
- **parce** putera

Priprema

Sjediniti svježi sir, umucena jaja, ulje, griz i prašak za pecivo. Dodati jogurt i so, pa umutiti. Pleh premazati puterom. Parce putera otopiti. Svaki list jufke (koristiti tanje jufke) premazati tanko sa par kašika fila (2/3 lista premazati), pa zarolati. Oblikovati, pa redati u pleh.

Kad se sastojci utroše, premazati pitu otopljenim puterom.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Poslužiti toplo, uz jogurt, kiselu pavlaku, salatu...