

Gužvara sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **1/2 l** jogurta
- **2 kašičice** soli
- **po potrebi** ulje

Priprema

Pripremiti sastojke.

Jaja umutiti sa jogurtom i posoliti (odvojiti 3 kašike smese za premazivanje gotove pite).

4 kore odvojiti sa strane, 2 za dole, dve za gore, ostale kore gužvati. Tepsiju nauljiti, staviti jednu koru, premazati uljem, pa staviti drugu koru.

Namakati gužvane kore u smesu od jogurta i jaja. Zatim ih reati u pleh. Kada se sve kore utroše, poprskati uljem, pa prekriti jednom korom premazati uljem, pa preklopiti i drugom korom. Premazati pitu sa 3 kašike smese od jaja i jogurta.

Gotovu pitu prekriti krpom.

Služiti toplo uz jogurt.

Savet

Najjednostavnija i najbrža pita gužvara. Prijatno