

Pita sa prazilukom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jegotovih kora
- 4jajeta
- **300 g**sitnog sira
- 2praziluk
- ulje
- **1 dl**jourta
- **1 kašika**kajmaka
- suvi biljni zacin
- biber
- so

Priprema

Iseckati praziluk sitno pa popržiti na ulju dok omekša, staviti suvi biljni zacin i biber. U ciniji umutiti jaja sa sirom i kajmakom dodati soli po potrebi. Ohlaen praziluk sipati u tu smesu. Odvajati po 2 kore. Prvu poprskati uljem a na drugu namazati fil.

Rolati koru po dijagonali da bude vece. I reati u obliku puža na sredinu okrugle tepsije na kojunste stavili papir ili podmazali. Nastaviti u krug da reate kore dok se ne potroši materijal. Umutiti jaje sa jogurtom i premazati pitu. Peci na 200°C oko 30 minuta. Prekriti krpom dok se prohladi i služiti.

Savet

Lepo ide sa kiselom mlekom i jogurtom, ko voli može dodati proprženu slaninu sa prazilukom.