

## Griz pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1/2 kgsitnog** sira
- **2** jajeta
- **malosoli**

#### Za fil:

- **3** jajeta
- **2 dl** otopljene masti
- **4 dl**jogurta
- **2** **čaše (od jogurta)**griza
- **1 kesicapraška** za pecivo

#### Za posipanje:

- **malo** susama

### Priprema

Sir i jaja izmešati i dodati soli po ukusu.

Za fil: Jaja penasto umutiti, dodati jogurt, griz, prašak za pecivo i otopljenu mast. Sve sjediniti. Ovim

premazujete kore ali ostavite malo i da premažete rolat spolja.

Uzeti jednu koru i na nju namazati 2 kašike fila sa grizom. Preko toga staviti dugu koru i isto namazati sa filom od griza. Zatim staviti trecu koru i nju premazati sirom. Uviti u rolat i režati u pleh. Rolate premazati sa filom od griza i posuti sa malo susama.

Peci na 180 stepeni oko 40 minuta ili dok ne dobije lepu boju.

### **Savet**