

## Rezanac pita



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 pakovanjakora** za pite
- **250 ml** gustog jogurta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **100 ml** kisele vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **maloulja**
- **1 jaje**

### Priprema

Rernu uključite na 200 C da se zagreva dok pripremite pitu. Ostavite jednu celu koru sa strane, a ostatak uvijte u rolat i saseckati na rezance debljine 1 cm. U ciniju ulupajte jedno jaje i so. Dodajte kiselu vodu, pa još malo ulupajte viljuškom. Zatim dodajte i jogurt i kiselu vodu. Umešajte u smenu i pecivo pa dodajte rezance od kora. Izmešajte da se rezanci natope smesom, a zatim umešajte i kiselu pavlaku. Kalup, malu tepsijicu, premažite cetkicom sa malo ulja, na dno stavite celu koru tako da krajevi vire, izrucite smesu i preklopite krajevima. Poprskajte malo vodom i stavite u vec zagrejanu rernu da se zapece.

### Savet

Mera je za manju tepsijicu koju sam dobila na poklon od Recepti.com. Poveajte sastojke ako pravite u veoj tepsiji. Pita je jako jednostavna i ukusna i brzo se pravi.... a tepsijica.... odlicna! :) Hrana se uopšte ne lepi i jako se lepo pere posle peenja :) svia mi se i veliina tepsije, jer je jako praktina za manje pitice, pice, proju, manju koricu za neku torticu, kola.... ma savršena :) hvala puno još jednom Recepti.com, baš sam se obradovala

nagradi i oduševila se poklonom :)