

## Valjci pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Fil:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 2 **kaš**ike brašna
- 1 **kaš**icica praška za pecivo
- 300 g sitnog sira
- 1 **kaš**icica soli

### Ostalo:

- 500 g **debljih** kora za pitu
- **po potrebi** susam

## Priprema

U jogurt staviti prašak za pecivo i brašno. Umutiti pjenasto bjelance, dodati žumance, ulje i jogurt i so. Sve sjediniti mikserom. Od te smjese odvojiti malu šoljicu za premazivanje, a u ostalo dodati sir.

Premazivati kore jednu po jednu, motati ih u valjak pa slagati u pleh na pek papir.

Kad se potroše kore i fil, sve premazati odvojenom smjesom, posuti susamom i peći oko pola sata (dok porumeni) na 200°C.

Gotovu pitu izvaditi poprskati sa malo vode, prekriti krpom. Isjeci i spremna za jelo.

### **Savet**

Ukusna i naredni dan... samo da ostane prekrivena.