

# **Valjci pita**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **3** jajeta
- **1** **caša** jogurta
- **1** **caša** ulja
- **2** **kašike** brašna
- **1** **kašicica** praska za pecivo
- **300** g sitnog sira
- **1** **kašicica** soli

### **Ostalo:**

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

## **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 peci 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.