

Slagana pita sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora
- **250 ml** kisele pavlake
- **300 g** sira
- **5** jaja
- **1 kašičica** soli
- **malo** ulja za posipanje

Priprema

Umutiti jaja, pavlaku, so u jednu posudu. U drugu izmrviti sir. U podmazan pleh staviti 2 kore, pa premazati sa oko 2 kašike fila, pa drugu koru na nju posuti izmrvljen sir i poprskati uljem. I tako dok se materijal ne utroši. Na kraju prekriti sa 2 kore, iseci pitu na kocke i preliti sa ostatkom pavlake i jaja.

Peci u rerni na 180 C oko 30-40 minuta, u zavisnosti od jacine rerne.

Savet

Slazi i smazi :) prijatno