Brza pita sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svežeg sira
- **1 kašikica**soli
- **2 dl**jogurta
- **4-5**jaja
- **2 kašike**ulja
- **2 dl**mleka

Ostalo:

- **11 tankih**kora za pite

Priprema

Za ovu pitu treba 11 tankih kora (ja uvek kupim najtanje jer mi je tako najfinija). :) Tepsija 20x30cm. Tepsiju pouljiti, jednu koru staviti u tepsiju na dno, a drugi deo da viri preko tepsije, po širini. Ponoviti sa korom, sa druge strane, po dužini. U zdelu staviti sir, jaja, mleko, jogurt, kašiku dve ulja, promešati. Uzeti jednu koru zgužvati je rukama malo i staviti u smesu od jaja, lagano nekoliko puta okrenuti to morate rukama. :) da kora bude obložena smesom sa svih strana. Podici sa rukom, napraviti lagano lopticu (ništa ne stiskati) i staviti u tepsiju. Znaci imacete u tepsiji 8 loptica. Ostatak smese, ako je ostalo prelite preko, ali ništa ne stiskajte. Presavite jednu koru i stavite na vrh, potom one kore što su virile iz tepsije, vratite nazad i sve zatvorite. Malo premažite sa uljem i pecite na 200 dok ne porumeni. Sacekajte da se malo ohladi i režite.

Savet