

Pita san snova



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora
- **500** gsira
- **2**jajeta
- **po potrebisoli**
- **1,5** cašaulja

Za premazivanje:

- **2** cašejogurta
- **1,5** cašegriza
- **2-3**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **po potrebisoli**

Priprema

Za premazivanje kora umutiti jaja, dodati jogurt, griz, prašak za pecivo i soli, pa izmešati. Na kraju dodati ulje.

Posebno izmešati sir i jaja.

Uzeti jednu koru i premazati je premazom od griza, staviti drugu koru pa i nju premazati, preko staviti trecu pa i nju premazati. Na trecu koru staviti i fil od sira i razvuci kašikom po kori.

Tako premazane kore urolati i stavljati u podmazan pleh. Ostatkom fila premazati rolate. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet