

Pita sa sirom (22)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g sitnog sira
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šolja jogurta
- 100 ml ulja
- 1 pakovanje kora za gibanicu
- malo susama - za dekoraciju
- 1 žumance za premazivanje

Priprema

Umutiti jaja, dodati prašak za pecivo, ulje, jogurt. Sve to lepo umutiti, dodati sir i sjediniti kašikom. Razdvojiti kore, uzeti jednu koru, malo naprskati toplom vodom i kap ulja, staviti drugu koru, kašikom premazati koru već pripremljenom smesom i urolati je. Postupak ponavljati dok se ne potroše kore. Poreati ih u nauljen pleh, premazati sa žumancetom i posuti susamom. Peci na 200°C oko 30 minuta.

Savet

Kao prilog aša jogurta ili kiselog mleka. Prijatno.