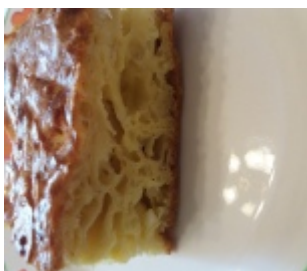


Naopaka pita



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 2 kašike brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica sode bikarbone
- 6 jaja
- 100 ml ulja
- 2 čaše kisele pavlake
- 300 g sitnog sira

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni da se greje. U posudu sjediniti brašno, so i sodu bikarbonu, zatim dodati sir i pavlaku. Posebno umutiti jaja i dodati ulje, onda sve to sipati predhodnoj smesi i lepo sjediniti. Dobijete reu smesu.

Kore za pitu svaku odvojiti pa ih ponovo složiti, uviti u rolat i seci na trakice od 1cm.

Rastrešene trakice dodajete u predhodno pripremljeni fil i sve lepo izmešati. Ali ne sve kore odjedanput, vec pomalo zbog boljeg sjedinjavanja. Sve to sipati u ne podmazan pleh i peci oko 45 minuta. Kada se izvadi pita iz rerne odmah se okreće naopako i stavlja na prethodno pripremljene 4 šolje na koje će se oslanjati ivice tepsije. Pitu tako hladiti najmanje 20 minuta.

Pitu služiti uz jogurt, kiselo mleko, pavlaku... vama po želji. :)

Savet

Odlina je i sutradan ako vam ostane, kao da je sad ispeena. Jedino sto je hladna. ;)