

Italijanska pita sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 500 g sitnog sira
- 2 čaše pavlake
- 60 g parmezana
- 1 kašika susama
- 2 jaja
- 2 kašike ulja

Preliv za kore:

- 2 jaja
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike griza

Priprema

U ciniji izmešati sitan sir, pavlaku, jaja, susam, parmezan i ulje.

U drugoj cinijici izmešati jaja, mleko, ulje, prašak za pecivo i pšenichni griz.

Jednu koru staviti na radnu površinu i premazati je prelivom i tako sve četiri kore, i na poslednju staviti fil od sira i pavlake.

Krajeve saviti ka unutrašnjosti da fil ne iscure, prilikom pecenja, urolati i redjati u podmazanu tepsiju. Praviti

rolate dok se materijal ne utroši.

Svaki rolat premazati prelivom i po želji posuti susamom. Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 220 stepeni oko 30 minuta.

Iseci rolate na manju parcad i servirati. Prijatno! Veoma ukusna i malo drugacija.