Pita sa sirom (26)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pite i baklave
- **400 g**sitnog sira
- **1** jaje
- **1 dl**jogurta
- **po ukusu**soli

Premaz:

- **1**jaje
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **2 dl** kisele vode
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica** soli

Priprema

Preliv. Sipati u vanglicu jaje, ulje, jogurt, kiselu vodu, brašno, so, prašak za pecivo i umutiti mikserom da nema grudvica. Fil. U drugoj vanglici sipati sir, jaje, jogurt i so dobro izmešati viljuškom.

Uzeti jednu koru pa staviti 2-3 kašike preliva, pa cetkicom silikonskom lepo premazati celu koru na pocetak kore celom dužinom staviti fil, pa uviti koru u rolat pa rolat uviti u puža. Uzeti okruglu tepsiju premazati je

uljem i staviti na sredinu dobijeni puž. Ponavljati postupak sa ostalim korama samo što ne uvijamo u puža nego slažemo dobijene rolate oko puža da bi se dobila okrugla pita. Kad popunimo tepsiju prelivom premazati celu pitu i posuti sa malo susama. Pitu peci na 200°C dok ne porumeni. Gotovu pitu prekriti vlažnom krpom.

Savet

Zbog ovog preliva pita dosta podsea na domau pitu.