

Prazna posna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kora za pite
- **1 šolja** kukuruznog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 dlulja**
- **po potrebi** kisela voda

Priprema

U vanglicu sipati kukuruzno brašno, prašak za pecivo, so dodati ulje i sipati kiselu vodu dok se nedobije masa kao za palacinke. Uzeti koru pa premazati sa 3 kašike smese uviti u rolat i staviti u podmazan pleh, postupak uraditi isti i sa ostatkom kora. Preko kore zaliti sa ostatkom preliva peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet