

Naborana pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **10** tankih kora za pitu
- **500 g** sira
- **70 ml** ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **po potrebi** so

Priprema

U posudi izmešati jaja, sir, ulje, so i prašak za pecivo.

Odvojiti 10 kora za pitu pa na svaku posebno staviti po malo fila. Na pocetak kore spojiti vrhovima dve varjace i pomocu njih lagano uvijati (kao rolat) i ne stiskati. Uvijenu koru malo naborati pa onda izvuci varjace.

Naboranu koru staviti u podmazan pleh (u originalu okrugli, a ja sam u pravougaoni). U preostali fil sam dodala malo mleka i kašikom sipala po korama. Peci na 180C dok pita ne porumeni.

Savet

Radila sam po receptu jafi.blogspot..divna je i preporu?ujem je svima.