

Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- Za prvi fil:
- **4**belanceta
- **180 g**jogurta
- **180 ml**ulja
- **1** **caša (od jogurta)**brašna
- **1** **kesice**praška za pecivo
- **po ukus**uso
- Za drugi fil:
- **3**žumanceta
- **300 g**sira
- Za premazivanje:
- **1**žumance
- Za posipanje:
- **po potrebi** susam

Priprema

Za prvi fil: Mikserom umutiti belanca, dodati jogurt i ulje i lagano mutiti mikserom. Potom, mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, posoliti i sve lagano izmešati. Za drugi fil: U odgovarajućoj posudi sjediniti žumanca i sir.

Uzeti jednu koru i premazati je prvim filom...

...staviti drugu koru te i nju premazati prvim filom...

Preklopiti trecom kirom pa i nju premazati prvim filom.

Zatim staviti cetvrtu koru i preko nje rasporediti drugi fil (od žumanaca i sira).

Uviti u rolat.

Na isti nacin napraviti još dva rolata. Pripremljene rolate poreati u pouljen pleh.

Svaki rolat premazati umucenim žumancetom...

...posuti susamom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta, a potom smanjiti na 150 stepeni i peci još 15 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi...

...seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz jogurt.Prijatno.