

Sirnica od gotovih kora



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **3**jajeta
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **3-4 kašike**brašna
- **1/2 kg**sira
- **po želji**susama

Priprema

Jaja penasto umutiti mikserom, pa im dodati ulje i jogurt i nastaviti sa mucenjem. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti još vrlo kratko, tek da se smesa ujednaci.

Koru raširiti, premazati je pripremljenom smesom, pa preklopiti napola po dužini. Zatim dobijenu koru posuti sirom i urolati. Postupak ponavljati sa svim preostalim korama dok ima materijala.

Re?ati ih u okruglu tepsiju i motati ukrug nadovezujuci jednu na drugu.

Ukoliko preostane smese za premazivanje, njome premazati pore?anu pitu, pa je bogato posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, pa seci na osmine unakrsno (ili vec po želji).

Savet