

Pitice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **1 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **300 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **2** kašike kajmaka
- po ukusu soli
- malo susama

Priprema

U vanglicu sipati sir, jaje i kajmak, posoliti po ukusu dobro promešati. U ciniju sipati ulje i kiselu vodu. Uzeti koru pa je poprskati mesavinom vode i ulja celom dužinom uz kraj staviti fil od sira uviti u rolat pa uviti u zvrk. Isti postupak ponavljati dok se neutroši sav materijal. Staviti u podmazanu tepliju i svaki zvrk premazari mešavinom ulja i kisele vode posuti sa susamom. Peci na 250°C dok ne porumeni.

Savet