

Gužvane pitice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** tanjih kora za pitu

Za premaz:

- **1** cašapavlake
- **100** mlulja

Nadev:

- **350** gsira
- 2jajeta

Priprema

Pripremiti nadev od jaja i izmrvljenog sira. Uzimati po jednu koru i premazati je sa mešavinom od ulja i pavlake. Stapicem kore urolati, ali ne do kraja, ostaviti oko 5 cm. Potom koru polako gužvati, a onda i skinuti sa

štapica.

Spojite krajeve, a sa nagužvanim delom napravite dno odozdo. Tako na isti nacin od preostale kore oblikovati još gnezda.

Prebacite ih na pleh obloženpek papirom, i napuniti ih pripremljenim nadevom od sira. Pecite na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet