

Nabrana pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** tankih kora (za pitu)
- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** ulje
- **150 ml** gazirane mineralne vode
- **1 kašica** so
- Za premazivanje:
- **po potrebi** margarin (ili maslac)

Priprema

500 g tankih kora preseći napolja. Jednu polovinu ostaviti sa strane, a drugi koristiti za pitu.

Uzeti jednu koru...

...te je "nabratiti"...

Postupak ponoviti i sa preostalim korama. Tako "nabrate" kore poreati u uljem podmazanu tepsiju.

U odgovarajuću posudu staviti jaja, razmutiti ih rucnom žicom za mucenje. Dodati mleko, jogurt, ulje, gaziranu mineralnu vodu, posoliti i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenom smesom preliti kore.

Pitu peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Gotovu pitu izvaditi iz rerne, premazati je otopljenim margarinom. Ostaviti da se orohladi, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.