

# **Hrskava pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **5** jaja
- **500 g** sira
- **100 ml** vode
- **2** kašikemasti

## **Priprema**

Vodu i mast staviti u šerpicu i zagrejati. Sir izmrviti, dodati mu jaja i sve promešati. Kore za pitu razlistati i podeliti na 4 dela. Uzeti jednu koru, premazati mešavinom vode i masti. Preklopiti drugom korom, premazati. Zatim trecom korom, takodje premazati. Preklopiti cetvrtom korom, premazati vodom i preko sipati cetvrtinu pripremljenog sira.

Koru uviti i staviti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti sa ostalim korama. Kad su sve kore smeštene u pleh, premazati ih ostatkom mešavine vode i masti. Peci na 200°C dok lepo ne porumeni.

## **Savet**

Ovako pripremljena pita ima super hrskavu koru, a iznutra je veoma sona.