

## ***Pitice sa sirom (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora**
- **300 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **3 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli

#### **Za premaz:**

- **1 dl** jogurta
- **po potrebi** kisele vode
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1 šolja** brašna
- **1 prstohvat** šećera
- **po ukusu** soli
- **1 dl** ulja
- **malosusama**

### **Priprema**

Umutiti ulje, jogurt, kvasac, šećer, 1 dl kidele vode i brašno dodati so i po potrebi doliti kisele vode. Gustina preluva da bude kao za palacinke.

U posudi razmutiti jaje, pavlaku, sir i so. Uzeti koru pa cetkicom premazati sa prelivom celu koru, sipati 2

kašike fila na vrh kore. Preklopiti sa desne na levo do pola koru i sa leva na desno drugu polovinu i urolati. Tako uraditi sa ostatkom materijala. Poređati u pouljen pleh i svaku pitu premazati prelivom, posuti susamom i peći na 200°C.

## **Savet**

Izvana hrskave, a iznitra mekane i prelepe pite.