

Lažna sirnica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 4 jajeta
- 1/2 l jogurta
- malo ulja
- malo soli
- šolja kisele vode

Priprema

Dobro umutiti tri belanca, a zatim dodati tri žumanca, pola litra jogurta, ulje i so.

U podmazan pleh staviti dve kore. Uzimati jednu, do dve kore, umakati u smesu i slagati u pleh.

Kada se sve složi, peci na 200-220 stepeni, dok blago ne porumeni, a onda izvaditi pitu, prelići šoljom kisele vode i vratiti u pecnicu.

Peci dok pita lepo ne porumeni.