

# **Bosanska pita sa gotovim korama**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**gotovih kora
- **3** jajeta
- **300 ml**kisele vode
- **2 kašike rastopljenemasti**
- **1 čaša** kiselog mleka
- **300 g** sira
- **po ukusu**soli

## **Priprema**

U lokalnoj pekari moje dete stalno narucuje bosansku pitu. Naravno odusevljena je ukusom pite. Probala sam (mada u nedostatku vremena da sucem domace kore...) da napravim sa gotovim korama. Okrugla tepsija oblik puža, secena na cetvrtine bas kao iz pekare. UKUS je fenomenalan.... Što znaci da moram da probam i sa sukanim korama. Sigurno ce biti još ukusnija. Fil: Umutiti jaja, po ukusu posoliti. Dodati polovinu rastopljene masti, kiselu vodu i kiselo mleko. Sve izmešati. Odvojiti po dve kore. Prvu koru premazati filom, preko staviti drugu koru premazati filom i posuti sir.

Umotati rolat.

I reati u okrugloj tepsiji. Tako praviti rolate sa ostatkom kora, dok se ne popuni tepsija. Formirati oblik puža. Na kraju celu pitu remazati ostatkim fila. Preostalu mast zagrejati i preliti preko pite.

Peci pitu na 200 C oko 30 minuta. Ostaviti pitu da se malo prohladi.

Seci na cetvrtine i služiti uz jogurt, pavlaku ili kiselio mleko. Prijatno!

### **Savet**