

Pita sa vodom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kora za pitu

Fil:

- 5 jaja
- 10 kašika ključale vode
- 15 kašika ulja
- 300 g sira
- 1 prašak za pecivo
- soli po ukusu

Priprema

Filom filovati po dve kore, uviti u rolat, pa u puž. Pripremljene pituljice staviti, pola sata u tepsiju, u koju treba naliti pola litra mlake vode.

Pre pečenja pituljice premazati preostalim filom i peći na 220 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju.