

Pita sa sirom (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pita
- **3** jajate
- **1** **prstohvatsoli**
- **100 ml** ulja
- **1** **cašajogurta**
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **malosusama**
- **350 g** sira

Još:

- **malotople** vode
- **maloulja** za poprskivanje kora

Priprema

Umutite jaja mikserom, zatim dodati so, ulje, jogurt i prašak za pecivo, zatim u to dodati 350g sira po izboru, sve izmešati kašikom.

Uzeti dve kore, na jednu koru poprskati sa malo tople vode i malo ulja, zatim dodati drugu koru i nju premazati filom. Urolati i slagati u podmazan pleh. Ponoviti postupak dok ne potrošite sav materijal. Ostaviti par kašika fila koje premažemo preko rolata, posuti susamom po želji.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni pola sata.

Služiti uz jogurt ili ajvar.

Savet

Prijatno!