

Cepkana pita



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g fete
- malosoli
- 2 jajeta
- 200 ml jogurta
- 250 g gotovih kora
- 30 ml ulja

Priprema

U posudu staviti sir i jaja izgnjeciti viljuškom.

Dodati so, ulje i jogurt. Izmešati.

Otvoriti kore i uzeti dve cele kore. Ostatak kora umotati i podeliti na pola. Jednu polovinu podeliti na dva dela.

Uzeti jedan deo i iseci na trakice.

Zatim trakice iseci popreko da se dobiju sitniji komadici. Rukama razdvojiti komadice.

Iseckane kore staviti u smesu od sira, jaja i jogurta i izmešati.

Pleh podmazati uljem. Staviti dve kore.

Zatim rasporediti smesu i poravnati.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Prohladjenu pitu iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, pavlaku ili kiselo mleko.

Savet

Pitu sam pravila po receptu "Sašina kuhinja". Ja sam pravila i upisala sastojke za pola mere. I tama za nas troje je bilo dovoljno! Veoma je ukusna, mekana i sona pita! Odlina za doruak ili veeru!