

Pita sa jogurtom i kajmakom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora
- **3 jaja**
- **2 čaše** jogurta
- **1 kašika** kajmaka
- **1 kesica** prašak za pecivo

Ostalo:

- **po potrebi**
- **2-3 kašike** masti
- **2 kašike** pavlake

Priprema

Umutiti jaja, posoliti po želji. Dodati kajmak, jogurt i na kraju prašak za pecivo. Kašiku masti otopiti i pomešati sa malo vode. Uzeti kore, pa na 1 prskati mešavinu masti i vode, preklopiti drugom korom, nju možemo predhodno pripremljenom smesom od jaja i jogurta. Urolamo kao rolat, pa saviti u krug popot puža i smestiti u podmazanu tepsiju. Ponavljati postupak dok se ne potroše kore, i svakom sledecom roladom nadovezivati puža u tepsiji u krug. Preostalom smesom od jaja preliterati pitu i staviti u zagrejanu rernu na 200°C, peći dok na porunemi, oko 20-30 minuta. Pred kraj pečenja, otopiti saiku masti, pomešati sa pavlakom i preliterati pitu, pa zapeći još malo.

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme peenja. Ovo je brza, a jako ukusna pita, nalik na burek. Može se dodati i sir po ukusu. Uz jogurt ili kiselo mleko ukusna je i topla i hladna. Prijatno.