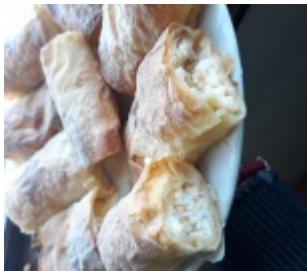


Brza pita sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **2/3 cašeulja**
- **2/3 caše griza**
- **1/2 caše kisele vode**
- **1 kašicicasoli**
- **1 pakovanjekora za pite**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Za fil:

- **1 jaje**
- **350-400 gmrvljenog sira**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Priprema

Napraviti prvo smesu za premazivanje kora: Umutiti jaja, dodati so i jogurt. Sjediniti pa dodati griz i ulje. Na kraju dodati kiselu vodu i prašak za pecivo i sve izmešati.

Ukljuciti rernu na 200C da se zagreva. Uzeti jednu koru, premazati, staviti drugu, premazati, staviti trecu, premazati malo i pobacati pomešani sir i jaja sa malo peciva. Uviti u rolat i staviti u pleh sa pek papirom.

Ponavljati postupak dok ne utrosite sve kore. Ako vam ostane preliva, premažite malo rolate i stavite da se peče u zagrejanoj rerni. Peci da lepo požuti sa donje i gornje strane.

Savet

Peenu pitu pokriti istom krpom pa kada se prohladi sei na parad i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko... Jako se brzo priprema, sastojaka uglavnom uvek ima u kui i zgodno je za porodini doruak :)