

Brza pita sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 2/3 **caše** ulja
- 2/3 **caše** griza
- 1/2 **caše** kisele vode
- 1 **kašicica** soli
- 1 **pakovanje** kora za pite
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za fil:

- 1 jaje
- 350-400 **g** mrvljenog sira
- 1/2 **kesice** praška 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.

Uključiti 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 preliwa, premažite malo rolate i stavite da se pece u zagrejanj rerni. Peci da lepo požuti sa donje i gornje strane.

Savet

Pe?enu pitu pokriti ?istom krpom pa kada se prohladi se?i na par?ad i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko... Jako se brzo priprema, sastojaka uglavnom uvek ima u ku?i i zgodno je za porodi?ni doru?ak :)