

# **Hot-dog pita**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kore za pitu
- **400 g**sira
- **3**jajeta
- **po potrebiviršle**
- **1**jaje
- **po potrebiulje**
- **po potrebisoli**

## **Priprema**

Umutiti jaja, dodati izgnjecen sir i dobro izmutiti viljuškom. Ako sir nije slan dodajte malo soli.

Svaku koru premazati uljem. Najbolje cetkicom.

Na koru staviti punu kašiku fila (sir i jaja) na sredinu jer se kora preklapa sa svake strane ka sredini da bude sirine viršle.

Premazati presavijenu koru uljem pa blago cetkicom sa filom, staviti viršlu i urolati. Isplanirajte koliko vam treba viršli, a ostale kore odraditi isto samo rolati bez viršle.

U ciniju gde vam je bio fil umutite jedno jaje malo posolite pa premazite svaku rolnu.

Pecite na temperaturi od 200 stepeni oko 25 minuta tj. dok ne porumeni.

### **Savet**

Može da zamislite šta sve ide uz ovu pitu: Jogurt, kefir, senf, majonez, paradajz, pivo itd itd.....