

Pita sa sirom (29)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **100 ml** mleka
- **500 g** tankih kora za pitu
- **po potrebi** ulje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** kisele pavlake

Priprema

Pomešajte sir, pavlaku, jaja, mleko, posolite i sve lepo sjedinite.

Po tri kore uzmite za jednu štrudlu. Svaku koru poprskajte uljem i praškom pomešanim sa malo vode.

Na trecu koru nanosite fil preko cele kore. Uvijte krajeve, urolajte i reajte u uljem podmazan pleh.

Isto uraditi i sa ostalim korama.

Premažite ih uljem. Pecite na 175 stepeni oko 25 minuta.

Savet