

Meggle pita sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za premazivanje:

- **100 g** maslaca
- **2 kašike** ulje
- **250 ml** pavlake za kuvanje

Za nadev:

- **250 g** sira

I još:

- **12** kora za pitu

Priprema

Maslac staviti u šerpu i otopiti, dodati ulje, Meggle pavlaku za kuvanje i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Skloniti šerpu sa vatre. Uzeti jednu koru i premazati je pripremljenom smesom.

Zatim, staviti drugu koru, te i nju premazati pripremljenom smesom. Preklopiti trecom korom, pa i nju takoe premazati istom smesom. Završiti cetvrtom korom, premazati je istom smesom i niz jedan kraj rasporediti sir.

Urolati.

Na isti nacin napraviti još dva rolata.

Sva tri rolata iseci na parcad željene velicine i poreati ih u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih, a potom i preliti preostalom smesom kojom su premazivane kore. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Meggle pitu servirati i poslužiti.

Savet

Meggle pita ukusna je, da joj ravne nema,sve se lako sa Meggle pavlakom sprema. Hajde drage kulinarke moje, u kuhinje sad krenite svoje. Nešto lepo uz Meggle pavlaku spremite i recepte svoje sa svima nama podelite. Nagrade lepe ekaju neke od nas, držim fige za sve vas. Naš portal Recepti.com i Meggle predivne poklon pakete nam daju, još dugi niz godina neka traju. Da smo svi živi i zdravi i da se uz Meggle uvek slavi. Pozdrav svima koliko vas ima.