

Pita sa sirom i pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**sira
- **5**jaja
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **2 dl**ulja
- **po potrebitoli**

Priprema

Pripremiti sastojke.

U vanglicu izmutiti jaja (rucno), dodati izgnjecen sir, sipati pavlaku za kuvanje i posoliti po ukusu, pa sve sjediniti.

U solju sipati ulje, rasiriti jednu koru pa premazati. Koristiti cetkicu.

Na tako premazanu koru naneti dve kašike filata.

Razmazati po sredini jer treba preklopiti koru.

Sa obe strane preklopiti koru do pola pa po njoj razmazati jednu kašiku filata.

Koru motati u rolnu od vas ka gore.

I tako do kraja pa reati u pleh sa pek papirom.

Premazati uljem i peci na 200 stepeni oko 35 minuta ili dok ne porumeni.

Služiti sa prilogom po želji dok je vruće.

Savet

Ja je obozavam sa kefirom koji sam pravim.