

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 potrebi** soli

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 fila.

Razmazati po sredini jer treba preklopiti koru.

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

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 vruce.

Savet

Ja je obozavam sa kefirom koji sam pravim.