

## **Zalivena pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **2** jajeta
- **malosoli**
- **80** mlulja
- **200** mlmleka
- **100** mljogurta
- **250** gsira

#### **Još:**

- **500** ggotovih kora

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so, mleko, ulje i jogurt. Izmešati.

Nauljiti pleh i položiti jednu koru. Koru preliti sa 3 kašike fila, i lepo ga razmazati po celoj kori.

Preko staviti drugu koru, premazati sa 3 kašike fila. Preko staviti trecu koru, preko nje rasporediti sir. Tako redom ponavljati postupak dok se utroše sve kore.

Naslaganu pitu iseci na komade željene velicine.

Pitu preliti ostatkom fila i ostaviti da upije fil dok se zagreje rerna.

Pitu peci u zagrejanoj rerni na 180C oko 35 minuta.

Prohlaenu pitu služiti uz jogurt ili kiselo mleko i uživati u odlicnom ukusu!

### **Savet**