

Pita sa jogurt sir kajmak



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za gibanicu
- **1 l** jogurta
- **400 g** sitnog sira
- **200 g** kajmaka
- **3** jajeta
- **po ukusu** so
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mineralne vode

Priprema

Pomešamo joghurt, jaja, sir, kajmak, so, ulje i mineralnu vodu, da se lepo sjedini, pleh podmažemo uljem i reamo dva lista kore zatim premažemo sa 4 - 5 kašika fila, Postupak ponavljamo dok ne utrošimo materijal.

Završavamo sa filom, nasecemo na kocke i ostavimo 10 minuta da lepo upije, dok se rerna zagreje na 180C.

Pecemo oko 20-25 minuta da lepo porumeni.

Savet

Jednostavna, a vrlo ukusna.