

Puž pita



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 4 jajeta
- 1 šoljica od kafe ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 2 kisele pavlake
- sir (ili nadev po želji)
- susam

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, ulje i pecivo. Isključiti mikser, pa dodati pavlaku i rucno izmešati.

Uzmite jednu koru, pa je premazite filom i u dnu stavite sir (nadev po želji). Koru urolajte pocev od strane gde je sir. Potom je motajte u krug i stavite u sredinu nauljane tepsije.

Na isti nacin nafilujte i druge kore i redjajte u pleh, nadovezujuci se na predhodno stavljenju koru.

Fil koji ostane prelijte preko kora. Pospite susamom i pecite dok ne porumeni.