Pita sa sirom "A la baka"

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Fil

- **3**jajeta
- **250 g**sira
- **1/2 šoljice**ulja
- **1/2 kesice**prašaka za pecivo
- **oko 100 ml**mleka

Ostalo

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **1/2 šoljice**ulja
- **1/2 šoljice**kisele voda
- **po želji**susama

Priprema

Pripremiti mesavinu kisele vode i ulja, kojom cete prskati kore. Staviti prvu koru i poprskati je mešavinom, preko nje staviti drugu koru koju, takoe, treba poprskati, a na trecu koru staviti fil. Urolati i staviti u podmašcenu tepsiju. Tako uraditi sa preostalim korama, dok ne dobijete ukupno 4 rolnice. Ostatkom fila premazati odozgo celu pitu i posuti susamom. Prvih 10 minuta peci pitu na 200’C, pa jos 30-tak minuta na 180’C. Prijatno!

Savet

Obavezno voditi rauna da preostane fila za premazivanje cele pite na kraju.