

## *Pitice sa viršlama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

### **Za fil:**

- **3** jajeta
- **malosoli**
- **1** **čaša** (od **2 dl**) jogurta
- (ili kiselog mleka ili kisele pavlake)
- **1** **čaša** mleka
- **1,5** **čaša** brašna
- **0,5** **čaše** ulja

### **Ostalo:**

- **oko 500 g** viršli
- **1** jaje
- susam

## **Priprema**

Ulupati jaja, dodati malo soli, jogurt, mleko, brašno i ulje.

Reati koru pa fil, 5 kora 4 reda fila (petu koru ne filovati). Na jedan kraj celom dužinom staviti viršle i urolati.

Rolate seci na komade (recimo dužine 5 cm) i reati u pouljan pleh.

Svaku piticu premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni 15-20 minuta.

Prijatno!

**Savet**