

Puž pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sira
- **1 caša**jogurta
- **4**jajeta
- **maloulja**
- **po ukusu**soli
- susam

Priprema

U umucena jaja dodati sir, jogurt i posoliti ukoliko sir nije slan. Na svaku koru stavljati fil, zatim uviti u rolat i staviti u frižider, bar 2-3 sata a zatim seci na parcad srednje debljine i reati u pleh. Svaki rolat premazati žumancem, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 200 C.

Savet