

Brza pita sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanje** kupovnih kora

Fil:

- 5 jaja
- **1 kašičica** soli
- 2 pavlake
- 1 kiselo mleko
- 1/2 praška za pecivo

Za mazanje kora:

- 2 kašike masti
- 5 kašika mleka

Priprema

Umutimo dobro jaja sa mikserom pa dodamo ostale sastojke - so, pavlaku, kiselo mleko i prašak za pecivo pa sjedinimo sa kašikom. Ostavimo sa strane. Mikserom umutimo mast i mleko da se lepo sjedini. Uzimamo po jednu koru i mažemo sa mašću (stavljamo malu kolicinu, jednu kašičicu) pa prko toga 2-3 kašike fila, urolamo u rolat pa slažemo u krug. Kada završimo sve premažemo sa malo masti i ostatkom fila.

Stavljamo u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecemo dok ne porumeni. Kada izvadimo iz rerne onako vruće premažemo sa kašikom pavlake i ostavimo da se prohladi. Služiti uz jogurt.

Savet