

Ekstra ukusna pita



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **1** **caša** od jogurtabrašna
- **1** **caša** od jogurtaulja
- **1** **caša**jogurta
- **1** **kesic**prašak za pecivo
- **3**jajeta
- **200** gsira

Priprema

Najpre se napravi smesa tako što se od 3 belanca umuti šne.

Snu se dodaju brašno, ulje, jogurt i prašak za pecivo. Ta smesa treba da odstoji oko 30 minuta.

Za to vreme izmeša se sir sa 3 žumanca, i ukljuci se rerna da se greje na 200 C.

Kore se odvoje jedna od druge, pa se prva kora položi na radnu površinu i cela premaže smesom, narocito paziti da i ivice kore budu dobro premazane. Na tako premazanu koru stavlja se sledeca, koja se opet maže smesom i tako se redom re?aju i premažuju sve kore. Na svaku koru ide otprilike jedna kutlaca smese.

Kada je i poslednja premazana, na nju se stavlja smesa od sira i žumanca.

Onda se sve to lepo urola u rolat, koji se premaže ostatkom smese (ili mešavinom jajeta i ulja).

Pospe se susamom i pece na 200 C, pa se tokom pecenja smanji na 150 C.

Savet