

Pita gužvara



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora gužvara za pitu
- **1** **čaša** jogurta
- **4** jajeta
- **100** ml ulja
- **300 g** tvrdog sira
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** prašak za pecivo

Priprema

Izmešati sve sastojke kašikom.

Rukom uzimati po malo kora, umakati u prethodnu smesu, stavljati u podmazan pleh, praveci ružice kao na slici.

Reati dok ima kora i smese. Ukoliko preostane fil premazati odozgo pitu. Po želji posuti susamom. Peci u unapred zagrejanoj rerni na 200 C dok ne dobije lepu zlatno žutu boju.

Savet

Nesvakidašnja pita, a cena kora za pitu gužvaru više nego prihvatljiva 30 dinara.