

"Gurana" pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu

Za nadev:

- **3**jajeta
- **500 g**sitnog sira
- **3 šoljice (za kafu)**vrele vode
- **12 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- so (po ukusu)

Priprema

Jaja, vodu, ulje, prašak za pecivo izmešati i dodati sir.

Uzeti jednu koru i namazati pripremljenim filom, a zatim koru uviti kao palacinku i re?ati uz zid tepsije koju smo predhodno podmazali uljem.

Za svaku koru ponoviti isti postupak. I svaku rolnicu od kore redjati u tepsiji jednu pored druge.

Preostalim filom posuti kore i staviti susam.

Pitu peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta.

Savet