

## *Pita sa sirom i grizom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **oko 400 g** sira
- **1** cašagriza
- **manje od 1/2** cašeulja
- **3** jajeta
- **1** šoljajogurta
- **1** prašak za pecivo

### **Priprema**

U jednu posudu umutiti dvoje jaja, pa dodati izmrvljeni sir. Ako je smjesa gusta, dodati malo jogurta i sve to fino sjediniti. U drugu posudu umutiti jedno jaje, dodati jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo. Uzimati po pola kore. Prvu polovinu kore premazati filom iz druge posude. Tako uraditi sa drugom polovinom kore i trecu (od nove kore) staviti na drugu, premazati filom i na tu polovinu kore staviti fil iz prve posude, pa saviti. Postupak ponoviti sa ostalim polovinama kora i reati u pouljen pleh. Peci na 180 do 200 C dok se ne dobije fina rumena boja. Prijatno!

### **Savet**