

Pitice sa zaledjenim korama



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **3** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **1** **caša** jogurta
- **3 dl** kisele vode
- **200 g** sira
- **1 dl** ulja

Priprema

Kore staviti u zamrzivac, najbolje je staviti ih jedan dan unapred pre nego što planirate da spremate pitice. Zaledjene kore izlomiti na sitne komade.

U izlomljene kore dodati jaja, sir, prašak za pecivo, ulje, jogurt i sve izgnjeciti rukom. Dodati kiselu vodu, tako da ne bude previše gusta smesa, a ni retka (dato je na slici kako bi trebalo biti).

Podmazati pleh za projice i malo zagrejati, pa kašikom vaditi fil, ali ne prepuniti, jer ce narasti. Odozgo staviti susam po želji i peci.

Savet

Mogu se praviti i slatke, sa šeerom u prahu i nekim voem, super su, a i uvek treba imati jedno pakovanje u frizu

za iznenadne goste :))) Prijatno.