

Pismo pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **250 g** margarina

Fil:

- **500 ml** pavlake
- **200 g** sira
- **1 kesica** suvog vlašaca
- **3** jajeta

Priprema

Margari istopiti u malu šerpicu. Fil pripremiti.

Uzeti 6 kora i svaku premazati sa margarinom. Zadnju koru ne mazati. Kad ste sve kore namazali isijeci te na 4 dijela.

Na sredinu stavite nadjev od fila, krajeve namažite margainim i zatvorite pismo.

Kad ste zatvorile sve cetiri strane, ponovo ih premažite margarinom, dodajte malo sira na sredinu i sušeni vlašac.

Pita pismo re?ati na pleh.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Gotov proizvod ostaviti da se prohladi 15 minuta. Preporucujem da nakon pecenja pite stavite na papirne salvete da upiju višak masnoce. Služiti sa jogurtom. Kora je hrskava, topi se ustima, a o ukusu da ne pricam. Prijatno!

Savet

Za nadjev možete koristiti (spana?, blitvu) šta ko voli. Ja obožavam vlašac zato ga koristim uvek gdje mogu.