

Pita sa mesom ili sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pitu:

- **6** jaja
- **1**jogurt (2 dl)
- **1**kiselo mleko
- **1,5** **čaša (od kiselog mleka)**ulja
- **1** **čaša (od kiselog mleka)**griza
- **1**prašak za pecivo
- **malo** soli
- sir
- mleveno meso
- **1** **kašika**pavlake
- **1** **pakovanje (1/2 kg)**tankih kora

Priprema

Umutiti 5 jaja, jogurt, kiselo mleko, ulje, griz i prašak za pecivo. Posoliti po ukusu (u zavisnosti od toga koliko je slan sir ili meso).

Odvojiti jednu koru, pa je premazati ovom smesom. Zatim preko nje staviti drugu koru koja se isto tako premaze, pa se onda stavi i treća kora koja se takođe premaze ovom smesom. Preko treće kore se stavlja sir ili mleveno meso (prethodno dinstano i zacinjeno po ukusu).

Zatim uviti u rolat. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Rolate poreati u pleh malo namazan uljem, pa ih odložiti premazati jajetom koje je prethodno umuceno sa pavlakom i peći u rerni zagrejanoj na 220 stepeni.

Savet

Na rolate sa sirom se može posuti susam. Ovi rolati se mogu praviti i sa PEURKAMA, a fil od peuraka se sprema ovako: 1 pakovanje peuraka oprati i sitno iseckati. Jednu glavicu crnog luka takoe sitno iseckati pa dinsati sa peurkama. Zainiti po ukusu. Pred kraj dinstanja u peurke umešati 1 pavlaku i 2 umuena jajeta, pa vratiti na ringlu da se sve sjedini.