

## **Griz pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **1/2 kg** sitnog sira
- **2 jajeta**
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **3 jajeta**
- **2 dl** otopljeni masti
- **4 dl** jogurta
- **2 čaše (od jogurta)** griza
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za posipanje:**

- **malo** susama

### **Priprema**

Sir i jaja izmešati i dodati soli po ukusu.

Za fil: Jaja penasto umutiti, dodati jogurt, griz, prašak za pecivo i otopljenu mast. Sve sjediniti. Ovim

premazujete kore ali ostavite malo i da premažete rolat spolja.

Uzeti jednu koru i na nju namazati 2 kašike fila sa grizom. Preko toga staviti dugu koru i isto namazati sa filom od griza. Zatim staviti trecu koru i nju premazati sirom. Uviti u rolat i reati u pleh. Rolate premazati sa filom od griza i posuti sa malo susama.

Peci na 180 stepeni oko 40 minuta ili dok ne dobije lepu boju.

## **Savet**