

Slagana pita sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora**
- **250 ml** kisele pavlake
- **300 g**sira
- **5**jaja
- **1 kašicicasoli**
- **malo** ulja za posipanje

Priprema

Umutiti jaja, pavlaku, so u jednu posudu. U drugu izmrvti sir. U podmazan pleh staviti 2 kore, pa premazati sa oko 2 kašike fila, pa drugu koru na nju posuti izmrvljen sir i poprskati uljem. I tako dok se materijal ne utroši. Na kraju prekriti sa 2 kore, iseci pitu na kocke i prelitи sa ostatkom pavlake i jaja.

Peci u rerni na 180 C oko 30-40 minuta, u zavisnosti od jacine rerne.

Savet

Slazi i smazi :) prijatno