

Mini pitice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **100 g** kajmaka
- **300 g** sir urda
- **180 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Belanca izmiksati u ciniji, dodati ulje, jogurt i brašno prethodno sjedinjeno sa praškom za pecivo. Kore podeliti na tri dela da se dobiju mali rolati. Svaku koru premazati ovom smesom i slagati jednu na drugu. Na poslednju koru staviti fil koji smo prethodno spremili tako što smo izmiksali sir, kajmak i žumanca. Po potrebi posolite. Uviti pitu i prebaciti je na pleh. Peci na 200C. Posle pečenja je isprskati vodom i pokriti krpom da odstoji 20 minuta.

Savet