

Pita sa sirom "A la baka"



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Fil

- 3jajeta
- **250** gsira
- **1/2** šoljiceulja
- **1/2** kesicepršaka za pecivo
- **oko 100 ml** mleka

Ostalo

- **1** pakovanjekora za pitu
- **1/2** šoljiceulja
- **1/2** šoljicekisele voda
- **po željisama**

Priprema

Pripremiti mesavinu kisele vode i ulja, kojom cete prskati kore. Staviti prvu koru i poprskati je mešavinom, preko nje staviti drugu koru koju, takođe, treba poprskati, a na trecu koru staviti fil. Urolati i staviti u podmašcenu tepsiju. Tako uraditi sa preostalim korama, dok ne dobijete ukupno 4 rolnice. Ostatkom fila premazati odozgo celu pitu i posuti susamom. Prvih 10 minuta peci pitu na 200°C, pa jos 30-tak minuta na 180°C. Prijatno!

Savet

Obavezno voditi rauna da preostane fila za premazivanje cele pite na kraju.