

## *Pita sa sirom "A la baka"*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Fil**

- 3 jajeta
- 250 g sira
- 1/2 šoljice ulja
- 1/2 kesice prašaka za pecivo
- oko 100 ml mleka

#### **Ostalo**

- 1 pakovanje kora za pitu
- 1/2 šoljice ulja
- 1/2 šoljice kisele vode
- po želji susama

### **Priprema**

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

### **Savet**

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