

## ***Pita sa sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **500** gkora za pitu
- **600** gsira
- **2**jajeta
- **2** cašejogurta
- **1** cašapavlake
- **1** cašaminalne vode
- **po željiso**

### **Priprema**

Pomiješati sir, jaja, pavlaku, jogurt, pa posoliti po želji. Pleh prekriti sa 2 kore, tako da prelaze rubove pleha. Zatim staviti trecinu fila.

Zatim staviti 2 kore, koje iskidamo na sitne komadice, pa obilno poprskati mineralnom.

Staviti drugu trecinu fila, pa postupak ponoviti. Kada se sastojci utroše, prekriti korama, koje su prelazile ivice pleha, isjeci na parcad i pouljiti. Peci na 200 C, dok ne porumeni.

### **Savet**