

Pita guzvara

Jedan od boljih recepata za poznatu pitu sa sirom

1 Ukljuciti rernu na 225 stepeni.

2

3

4 Umutiti jaja sa kasicicom soli, dodati kiselu vodu, ulje, prasak za pecivo i kiselu pavlaku. Dobro izmesati.

5

6

7 Na kraju umesati izmrvljeni sir.

8

9

10 Na dno podmazanog pleha ili tepsije staviti dve kore tako da veci deo krajeva ispada iz pleha (kako bi se kasnije cela pita prekrila tim delovima kora).

Sastojci:

kora za pitu 1 pakovanje

jaja 4

soli 1 kasicica

praska za pecivo 1 kesica

kisele pavlake 2 case

ulja 1/2 case

kisele vode 1 1/2 case

sira oko 400 g

susama malo

11

12

13 Zatim uzimati jednu po jednu koru i guzvati ih u smesi koju smo pripremali pa slagati u pleh jednu pored druge.

14

15

16 Na kraju krajeve kora sa dna pleha podici i njima prekriti celu pitu.

17

18 Namazati ostatkom smese i posuti susamom.

19

20

21 Peći oko 40-45 min.

Napomena:

Sluziti uz jogurt.