

Pita sa sirom od gotovih kora

Brza pita sa sirom je savršen izbor kada želiš ukusan i jednostavan obrok. Koristeći gotove kore, ova pita se brzo priprema, a rezultat je sočan, aromatičan i mekog ukusa - zaista jedna od najboljih pita sa sirom koje možeš napraviti kod kuće. Idealna je za doručak, užinu ili kao lagani obrok za celu porodicu.

Sastojci za pita sa sirom

- 6 porcija +
 - Kore za pitu: 500 g
 - Sir feta: 400 g
 - Jaja: 3 komada
 - Jogurt: 200 ml
 - Ulje: 100 ml
 - So:
-

Priprema brze pite sa sirom od gotovih kora

Korak 1:

3 jaja • 200 ml jogurta • 100 ml ulja • 10 g praška za pecivo • so

Uključite rernu na 180°C da se zagreje. U velikoj činiji umutite jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo i so dok dobijete ujednačenu smesu.

Korak 2:

500 g kora za pitu • 400 g feta sira (izmravljenog)

Postepeno dodajte kore i izmravljen sir u smesu, mešajući lagano da se sve poveže.

Korak 3:

Sipajte smesu u podmazan ili papirom obložen pleh. Poravnajte površinu.

Korak 4:

Pecite u rerni zagrejanog na 180°C oko 35-40 minuta dok pita ne dobije zlatno-smeđu koricu.