

Pita gužvara



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ NAMIRNICA
6 osoba

Sastojci

- 500 g K Plus svježeg polumasnog sira
- 1 K Plus kiselo vrhnje
- 1 K Plus čvrsti jogurt
- 1 dl mineralne vode
- 1,5 dl K Plus mlijeka
- 50 ml ulja
- 4 K Plus jaja
- 2 žličice praška za pecivo
- 500 g K Plus listova za pite i savijače
- sol

Skeniraj za prikaz na web stranici



U većoj posudi pomiješajte svježi sir, kiselo vrhnje, jogurt, mineralnu vodu, mlijeko, ulje, jaja, prašak za pecivo i sol.

Dno posude za pečenje premažite uljem i stavite jedan list, a jedan list odvojite za završni sloj. Preostale listove jedan po jedan umačite u pripremljenu smjesu te ih slažite u posudu za pečenje u lagano naboranim slojevima, jedan do drugog, dok ne popunite cijelu posudu. Ako je ostalo smjese, prelijte je preko složenih listova.

Prekrijte sve preostalim listom i premažite s mješavinom ulja i mineralne. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 30 minuta, odnosno dok pita ne poprimi lijepu zlatnu boju.