

## 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** Dno podmazanog pleha ili tepsi 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

**12**

**13**tim 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**emazati ostatom smese i posuti susamom.

**19**

**20**

**21**peci oko 40-45 min.

**Napomena:**

Sluziti uz jogurt.