

Pita (med fårost)

litet pkt keso
5 ägg
ca 300g fårost
1,5 dl olja
1 dl sodavatten (tex ramlösa naturell)
1 pkt pitadeg (även kallad filodeg)

- Sätt ugnen på 220° C
- Vispa 5 ägg.
- Tillsätt olja, keso, fårost (smulad) och sodavattnet och blanda.
- Pensla med olja i en braspanna (eller annan djup ugnform).
- Lägg ett degblad i botten och därefter lite av fårostmassan och därefter ett degblad till osv i ca 7-10 lager.
- Grädda i 220° C i ca 20 min.

