Pita sa feta sirom i suvim smokvama

Pita sa feta sirom i suvim smokvama

8 kora za pitu
50 ml mediteran ulja

Nadev

200 g feta sira
200 g suvih smokvi
2 jaja
120 ml jogurta
1 kašika meda
1 kašika origana

Za posipanje

1 kašika susama

Način pripreme

Suve smokve na kratko naliti toplom vodom da omekšaju, a zatim ih iseći na kockice. U činiji izgnječiti fetu, dodati jaja, jogurt, med, origano i isečene smokve, pa sve sjediniti.
Na radnoj površini staviti jednu koru, premazati je uljem, pa preko nje staviti drugu koru. Na ivicu kore rasporediti nadev, a zatim urolati. Tako napraviti četiri rolne i poređati u podmazan pleh, posuti susamom i peći u rerni na 200 °C 25 minuta. Servirati toplu pitu. Po želji preliti sa još malo meda.