

ΜΥΖΗΘΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ ΔΥΟ ΜΕΡΙΔΕΣ)

200γρ.μυζήθρα

2 αυγά

Δυόσμο ,αλάτι, πιπέρι

1/2 κιλό ζύμη έτοιμη

λίγο γάλα (για να μην ξεραθούν)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ λιώνετε την μυζήθρα με ένα πιρούνι
Προσθέτετε τα αυγά ,το αλάτι, το πιπέρι και το
δυόσμο. Κόβετε την ζύμη σε τετραγωνάκια 9 εκατ.
και βάζετε στο κέντρο 1 κ.σουπ. από το μείγμα που
έχετε κάνει. κλείνετε τα πλαϊνά και ψήνετε για 25
λεπτά στους 180βαθμους
(αν θέλετε πριν τα ψήσετε τα αλείβετε με γάλα)