

## 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)