Pita sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**suvog mesa po izboru
- **150 g**sira po izboru
- **150 g**pecene crvene paprike
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **4** jajeta
- **10 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Umutiti jaja (ne moraju se razdvajati žumanca od belanaca), pa dodati cašu jogurta i cašu ulja pa malo mutititi.

Zatim dodati brašno, prašak za pecivo, posoliti i mutiti dok se masa ne izjednaci. Zatim dodati ostale sastojke. Sipati u podmazan pleh i peci dok ne porumeni.

Savet

Suvo meso po izboru: šunkarica, dimljeno pilee meso, suvi vrat,... Umesto peene paprike možete staviti kiselu crvenu papriku ili krastavie. Sir: sitan sir, tvrdi sir, kakavalj,...