

Španska pita (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 180 ml kisele pavlake
- 360 ml jogurta
- 10 kašika ulja
- 250 g brašna
- 250 g kukuruznog brašna
- 1 prašak za pecivo
- so, biber
- 150 g trapist sir a
- 150 g parizera ili salame
- 150 g kiselih krastavaca

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, sir, i krastavce iseci na kocke. Žumanca umutiti sa kiselom pavlakom dodati so, biber, jogurt oba brašna sa praškom za pecivo. Umesati sneg od belanaca sir, parizer, krastavce. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 45 minuta.

Savet