

Pita sa breskvama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za pitu:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 180 ml jogurta
- 5 kašika ulja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 limuna-rendana kora
- 2 kašike kakaa
- 5 breskvi

Priprema

Belanca umutiti u sneg, žumanca umutiti sa šecerom umešati jogurt, ulje, brašno sa praškom za pecivo na kraju sneg od belanaca. Testo podeliti na dva dela u jedan umešati kore limuna u drugi kakao, breskve iseci na komade. U nauljen brašnom posut pleh neizmenicno stavjati po kašiku testa. Poredati komadice breskve i peci na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet