

Kukuruzna pita (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **oko 800 g** svježeg sira
- **1 kašičica** soli
- **500 ml** jogurta
- **4 kašike** kisele pavlake
- **250 g** finog kukuruznog brašna
- **1/2 vrecice** praška za pecivo
- **parce** putera

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Sjediniti sir, žumanca, so i pavlaku, pa dobro umutiti. Dodati i jogurt. Zatim dodati kukuruzno brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Umutiti. Na kraju, pažljivo sjediniti i snijeg od bjelanca. Smjesu sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C. Gotovu pitu malo prohladiti, pa rezati na parcad. Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...

Savet