

Šarena pita sa maslinkama i viršlom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 2 dljogurta
- 2 dlkisele vode
- 0,5 dlulja
- 100 gviršli
- 100 gmaslinki (zelenih i crnih)
- malosoli
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 goštrog brašna

Priprema

Umutiti jaje sa jogurtom i uljem, dodati kiselu vodu, sve sjediniti, pa dodati na komadice isecenu viršlu i maslinke, sve promešati i na kraju dodati brašno sa praškom za pesivo. Sjediniti i sipati u podmazan pleh. Ja sam odozgo posula malo aleve paprike, zbog arome.

Zagrejati rernu na 220 C, i peci dvadesetak minuta dok porumeni. Sacekati da se malo prohladi. Služiti sa sirom, jogurtom pavlakom.

Savet