Pita na kašiku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 čaše** jogurta
- **13 kašika** brašna
- **200 g**tvrdjeg sira
- **malo**soli
- **1**prašak za pecivo

Za premaz:

- **malo** kajmaka ili nekog sirnog namaza

Priprema

Sve sastojke, sem kajmaka, staviti u dublji sud i kašikom ili varjacom mešati dok se sve ne izjednaci. Smesu izliti u tepsiju prethodno pouljenu i pobrašnjenu ili obloženu pek papirom. Peci na 200 stepeni 15ak minuta, pa proveriti cackalicom da li je pita gotova. Gotovu i vrucu piti bogato premazati kajmakom ili nekim sirnim namazom. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Po originalnom receptu sve se mesa kašikom ili varjaom kao što sam i napisala u receptu, ali po mom ukusu pita je malice bolja ako se jaja prvo dobro umute mikserom. Takoe po želji u pitu možete staviti samo sir, ili samo peenicu, ili ispei praznu i samo je dobro premazati kajmakom. U svakom sluaju meni je ovo jako brz i preukusan doruak ili veera...