

Brza pita sa sremušem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **150 g**kukuruznog griza
- **3**jajeta
- **1 cašak**iselog mleka
- **1 cašaulja**
- **1 cašavode**
- **200 g**izdrobljenog sira
- **50 g**izrendanog kackavalja
- **1 kesice**praška za pecivo
- **10 listica**sremuša
- **1,5 kašicica**soli

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, dodati so i penasto umutiti. Dodati ulje, vodu i kiselo mleko, pa sjediniti. Obe vrste brašna pomešati, dodati pecivo, pa ubaciti u smesu sa jajima. Sjediniti mikserom.

Listice sremuša sitno iseckati. Pomešati izdrobljeni sir i izrendani kackavalj, pa ih dodati u umucenu smesu. Dodati i sremuš. Sve sjediniti.

Pleh, vel. 35x20 cm, dobro podmazati uljem, pa izruciti umucenu smesu. Poravnati i staviti da se pece u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni.

Ispecenu pitu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i pokriti krpom. Ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet