

Šarena pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **3 šoljice, kafenepšenicnog brašna**
- **3 šoljicekukuruznog brašna**
- **2 šoljicejogurta**
- **1 šoljicaulja**
- **1 kesicepraproška za pecivo**
- **1 puna kašicicasoli**

I još:

- **3-4mlada crna luka**
- **1 velika kašikaseckanog vlašca**
- **1 šoljaspanaca**
- **2šargarepe**
- **1 tikvica**
- **1 šoljakukuruza šecerca**
- **1 šoljasmrznutog graška,**
- ili kao kod mene,mešavine za rusku
- **100 gmladog sira**
- **100 gdimljenih pilecih grudi u crevu**

Priprema

Crni luk naseći na kocke, zajedno sa percima, vlašac sitno iseckati, a šargarepu narendati. Spanac, ako je svež,

iseci na sitno, kod mene je bio smrznut. Šargarepu i tikvicu narendati. Malo posoliti.

Jaja umutiti sa solju, pa dodati jogurt i ulje, a zatim obe vrste brašna pomešane sa praškom za pecivo. Ako vam se ucini previše gusto, dodajte još malo jogurta, ali ne previše, jer ce i povrce, odnosno tikvica, ispustiti odreenu kolicinu tecnosti... Kad je masa ujednacena, bez grudvica, dodati svo povrce, sir i pilece grudi, i izmešati, pa sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju.

Peci u zagrejanoj rerni oko 40-tak minuta, ili kako je vec vaša pecnica...Poslužiti uz sir i jogurt.

Savet