

Pita sa paprikom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike** pšenicnog brašna
- **9 kašika** integralnog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **1 mala šoljica** za kafu ulja
- **3 pune kašike** sitnog sira
- **2,5-3 dl** mleka
- **3-4** kisele paprike
- **po želji** šunka, kobasica
- **po želji** so

Priprema

U vecoj vangli pomešati pšenicno i razano brašno sa praškom za pecivo, zatim dodati jaja, ulje, sir, mleko i po želji posoliti, sve umutiti mikserom. Kiselu papriku, šunku ili kobasicu iseci na kocke pa dodati u umucenu smesu i sve dobro promešati varjacom. Smesu izliti u podmazan pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet