

Brza pita sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kašica** soli
- 250 **g** sitnog sira
- 150 **g** šunke
- 2-3 crvene kisele paprike
- 2-3 kiselih krastavca

Priprema

Odvojite belanca i žumanca i belanca umutite u cvrst sneg.

Dodajte žumanca i lepo umutite...

Zatim dodajte jogurt, ulje, sir, brašno pomešano sa praškom za pecivo, so i sve sastojke sjedinite.

U tu smesu dodajte šunku secenu na kockice, papriku takoe seckanu i seckane kisele krastavcice, promešajte...

I sipajte u podmazan pleh...

Pecite na 200 C dok pita lepo porumeni.

Savet

Sve sastojke sam merila jogurtskom ašom. Prijatno:-)))