

Pita sa slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše (250 ml)** brašna
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** mleka
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 50 **ml** ulja
- 300 **g** sira
- 150 **g** dimljene slanine
- 1 **sv**jež, **lj**uta, **pa**prica

Priprema

Sir, slaninu i papriku iseckati na kockice. U vanglicu razbiti jaja, dodati ulje, pa, žicom za mucenje, umutiti. Sipati jogurt i mleko i sjediniti.

Ubaciti brašno sa pecivom i žicom umutiti, da nema grudvica.

Na kraju dodati iseckani sir, slaninu i ljutu papricicu. Kašikom, dobro, promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm i dobro ga premazati uljem. Sipati pripremljenu smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni na 190 stepeni.

Pecenu pitu (probat cackalicom da li je pecena) izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Prohladenu pitu

iseći na kocke i poslužiti.

Savet