

# Carsko-španska pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3jaje**
- **1pavlaka**
- **1 dlulja**
- **1 šolja 2dlkukuruznog brašna**
- **1 šolja 2dlpšenicnog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 gfeta sira**
- **200 gpilecih prsa**
- **200 gkiselih krastavcica**
- **1 kašicicasoli**

## Priprema

Jaja umutimo sa pavlakom dodamo so i prašak za pecivo. Feta sir izgnjecimo sitno, pileca prsa i krastavcice iseckamo na kockice. Pa dodamo u smesu. Zatim dodajemo brašno pa ulje. Sve dobro promešamo da se lepo sjedini. Sipamo u pouljen i brašnom posut pleh-djuvec.

U zagrejanu rernu stavimo pleh i pecemo 20-ak minuta na 250 C. Dok lepo ne porumeni. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

## Savet

Ukusna pita odlina za brz doruak ili veeru...