

Španska pita (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašajogurt
- 1 **čaša od jogurta** ulja
- 1,5 **čaša** brašna
- 1/2 **čaše** palente
- 1 **ravna kašica** soli
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 150 **g** mladog sira
- 200 **g** šunke ili suvog mesa
- 3 **crvene** kisele paprike

Priprema

Belanca umutiti mikserom, zatim dodati žumanca, jogurt, ulje, so, i sve lepo sjediniti... Dodati brašno, palentu, i prašak za pecivo. Još malo mutiti mikserom na najmanjoj brzini. Na kraju staviti šunku, sir i papriku (sve iseckati na kockice), promešati, i staviti u pleh prekriven papirom za pecenje...

Rernu zagrejati na 200 stepeni, i peci pitu dok lepo ne porumeni...

Savet

Prijatno!