

## 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!