

# **Brza pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **250 gbrašna**
- **200 mlgustog jogurta**
- **100 mlulja**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **300 giseckanog sira**
- **1 kašicicasoli**

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati so i umutiti. Dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem, da se dobije penasta smesa.

Dodati jogurt i ulje, i sjediniti sa jajima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa ga dodati u smesu i, dobro, umutiti. Na kraju ubaciti, na kockice, iseckani sir. Kašikom promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i dobro ga premazati uljem. Posuti pleh sa brašnom i, blagim udaranjem ruku, rasporediti ga po celom plehu. Ostatak istresti.

U pripremljeni pleh sipati umuceno testo i ravnomerno ga rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci na kocke i

poslužiti. Veoma je ukusna i kada se ohladi.

## **Savet**