Brza pita sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **180 g**kiselog mleka
- **90 ml**ulja
- **90 ml**gazirane vode
- **300 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**suvog, bosiljka
- **150 g**sira

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u, dublju, posudu i umutiti (ne moraju cvrsto da se umute). Dodati žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa.

Ubaciti mešavinu gazirane vode i ulja, Sjediniti. Zatim dodati mešavinu brašna, peciva i soli. Dobro, mikserom, sjediniti. Na kraju ubaciti, prethodno viljuškom, izmrvljeni sir i bosiljak. Promešati kašikom.

Pleh, vel. 20x30cm, dobro premazati uljem. U podmazani pleh sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena), pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu piti iseci na kocke i poslužiti, sa dodacima po želji.

Savet