

Pita svastara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1,5** cašajogurta
- **1** kašicicasoli
- **300** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **80** mlulja
- **100** g kackavalja
- **100** g svežeg sira
- **50** gtvrdog dimljenog sira
- **100** gpecenice
- **100** gcajne kobasice
- **1**sveža crvena paprika
- **1** kašikasuncokreta

Ostalo:

- **po potrebi** susam
- **po potrebilan**
- **po potrebichia**

Priprema

Cela jaja dobro umutiti mikserom pa dodati jogurt, so, ulje i sjediniti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i sipati u jaja i izmešati. U to staviti semenke suncokreta, zatim iseckano na kockice: dimljeni sir, svezi sir,

kackavalj, pecenicu, cajnu i papriku. Sve zajedno izmešati spatulom i sipati u pleh sa pek papirom velicine 40x20 cm. Izravnati testo i posuti semenkama. Peci na 200C.

Savet