

Šarena pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo

- 3 jajeta
- 2 dl jogurta
- 10 kašika brašna tip 400
- 2 kašike kukuruznog brašna
- 3 kašike pšenice griza
- 1 dl ulja
- 2 barene šargarepe
- 1 kisela crvena paprika
- 3 kašike ajvara
- 150 g tvrdog sira
- 1 prašak za pecivo
- po ukusu, susam, lan, kim

Priprema

Umutiti jaja, jogurt, griz, brašna koja su pomešana sa praškom za pecivo, pa dodati ulje, ajvar i so.

Iseckati papriku i šargarepu, sir izmrviti. Umešati u smesu koju ste prethodno umutili. Peci oko pola sata na 150-170 stepeni, u zavisnosti od velicine pleha, tj. debljine pite. A može se peci i u plehu za projice.

Savet