

Pita sa grilovanim povrćem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** patlidžana
- **200 g** tikvice
- **2** veće crvene paprike
- **3** jajeta
- **5 punih kašika** brašna
- **3 kašike** pšeničnog griza
- **1/2** praška za pecivo
- **1** kisela pavlaka
- **5 kašika** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** origano

Priprema

Izgrilovati patlidžan i tikvice na gril tiganju ili na roštilju. Paprike ispeci i oljuštiti.

Sve iseci na sitne kockice, izmešati sa zacinama i grizom.

Umutiti jaja, pa dodati pavlaku i ulje, a nakon toga brašno sa praškom za pecivo. Izmešati sa povrćem, sipati u pleh. Posuti origanom.

Peci 15-tak minuta na 120 stepeni, a posle na 170 stepeni još 15-minuta. Dužina pečenja zavisi od debljine pite,

tj. Od velicine pleha.

Savet

Pita je bolja kada je tanja. Ko voli, može dodati 200 g grilovanog belog mesa.