

## *Slana pita sa makom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja** integralnog brašna
- **1 šolja** običnog brašna
- **1 šolja** mlevenog maka
- **1/2 šolja** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1/4 kesice** praška za pecivo
- **3** jaja
- **150 g** feta sira ili nekog tvrdog
- **1/3 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** morske soli

### **Priprema**

Izmešati brašna i mak sa sodom bikarbonom, pa dodati jogurt i dobro umucena jaja. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta. Nakon toga dodati ulje i sve ostale sastojke. Sir iseckati na sitnije kockice.

Peci oko pola sata ako je pita tanja. Ja sam je pekla u plehu za kuglof 45 minuta na 150 stepeni.

### **Savet**