

Pita sa sirom bez kora



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kiselo mleko
- **pola šoljice** ulja
- **10 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **250 g** sitnog sira

Priprema

Umutiti 2 belanca. Dodati 2 žumanca. Dodati pola šoljice ulja, i dobro izmešati mikserom.

Izmešati 10 kašika brašna, praška za pecivo i kašičicu soli. Dodati u smesu i mešati mikserom.

Kad se smesa ujedini, dodati je jajima i mesati.

Izmrviti 250 g sira, dodati smesi i kašikom promešati. Isipati u pleh i pecu u zagrejanj rerni 25-20 minuta na 250 stepeni. Kad se ispece, izvaditi iz rerne, pokriti krpom 30 minuta, pa tek nakon toga seci. Prijatno.

Savet