

## **Pita leza**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- **500 ml**jogurta
- **1,5 šoljak**kukuruznog brašna
- **1 šolja**pšenicnog griza
- **1 manjatikvica**
- zaciniso,biber
- po **potrebim**lijeko ili voda
- 1prašak za pecivo

## **Priprema**

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, kukuruzno brašno, griz, prašak za pecivo, naribanu ili na kockice isjecenu tikvicu, so, biber, pa po potrebi još mlijeka ili vode, tako da se dobije smjesa malo gušca nego za palacinke. Smjesu izliti u pouljen pleh, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C dok ne porumeni.

## **Savet**

Poslužiti uz kiselu pavlaku ili jogurt!