

Pita sa graškom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **500 g** graška
- 2 jaja
- **180 ml** kisele pavlake
- so
- biber
- sok od limuna

Priprema

Grašak skuvati, belanca penasto umutiti, žumanca pomešati sa pavlakom dodat so, biber i limunov sok (ja stavjam sok 1 limuna a može i pola ili može se izostaviti), i umešati sneg od belanaca.

Testo razvuci i staviti u manji pleh staviti grašak prelići smesom i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet