Španska pita (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **180 ml**kisele pavlake
- **360 ml**jogurta
- **10 kašika**ulja
- **250 g**brašna
- **250 g**kukuruznog brašna
- **1**prašak za pecivo
- so, biber
- **150 g**trapist sir a
- **150 g**parizera ili salame
- **150 g**kiselih krastavcica

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, sir, i krastavce iseci na kocke. Žumanca umutiti sa kiselom pavlakom dodati so, biber, jogurt oba brašna sa praškom za pecivo. Umesati sneg od belanaca sir, parizer, krastavce. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 45 minuta.

Savet