

Pita sa breskvama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za pitu:

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **180 ml**jogurta
- **5** kašikaulja
- **200** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **2**limuna-rendana kora
- **2** kašikekaka
- **5**breskvi

Priprema

Belanca umutiti u sneg, žumanca umutiti sa šecerom umešati jogurt, ulje, brašno sa praškom za pecivo na kraju sneg od belanaca. Testo podeliti na dva dela u jedan umešati kore limuna u drugi kakao, breskve iseci na komade. U nauljen brašnom posut pleh neizmenicno stavjati po kašiku testa. Poredati komadice breskve i peci na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet