

Španska pita



Sastojci

Potrebno je:

- 4 cela jajeta
- 200 ml ulja
- 200 g kiselih krastavaca
- 200 g crvene paprike iz turšije
- 200 g salame
- 100 g slanine
- 200 g sira
- 1 prašak za pecivo
- brasna po potrebi
- malo gustina
- malo soli

Priprema

Umutiti 4 cela jajeta sa malo soli i 200 ml ulja. U to dodati 200 grama sitno seckanih kiselih krastavaca, 200 grama seckane crvene paprike iz turšije, 200 grama seckane salame, 100 grama seckane slanine, 200 grama isitnjenog sira i 1 kesicu praška za pecivo. U tu masu dodati malo gustina i brašna toliko da smesa bude gustine kao za projaru. Potom peci na 220°C.