

Express pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pitu:

- 3 jajeta
- **10 punih, ne prepunih, kašika** polubelog ili belog brašna
- 2 dl jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašica soli
- prstohvat bibera
- **100 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- 100 g praziluka

Priprema

Jaja, so, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo umutiti mikserom. Praziluk iseckati što sitnije i izmešati ga sa sirom i biberom, pa dodati u smesu koju ste prethodno umitili i izmešati. Pleh za projice obložiti papirnim korpicama koje je potrebno nauljiti i posuti prezlama ili oštrim brašnom, pa sipati smesu. Pita nema ulje, pa će vam se zalepiti za papirne korpice ukoliko ih ne nauljite. Pitu možete peci i u običnom plehu. Peci na 170-200 stepeni oko 20 minuta.

Savet