

Kukuruzna pita



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kukuruznog brašna
- **300 g** pšenice brašna
- 3 jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1,5 dl** ulja
- **1** prašak za pecivo
- **po potrebi** soli
- **200-300 g** sira
- **1** manja glavica luka
- **1 kg** zelja

Priprema

U vanglicu staviti pšenično i kukuruzno brašno zatim dodati prašak za peciva, jogurt, ulje, so i jaja. Sve dobro sjediniti. Zelje ocistiti i iseci sitno, dodati sitno seceni luk i sir pa napraviti fil i zatim ga sjediniti sa testom u vangli. Tepsiju podmazati zatim staviti masu iz vangle i ostaviti tako tepsiju da odstoji 15 minuta zatim kukuruznu pitu peci u zagrejanoj rerni oko 45 minuta. Služiti toplo sa jogurtom.

Savet

Ako želite da kukuruzna pita bude mekša možete dodati kisele vode po potrebi da razredite testo. S'tim e kukuruzna pita biti mekša :)