

Šarena pita sa maslinkama i viršlom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **2 dljogurta**
- **2 dlkisele vode**
- **0,5 dlulja**
- **100 gviršli**
- **100 gmaslinki (zelenih i crnih)**
- **malosoli**
- **1 kesica praška za pecivo**
- **200 goštrog brašna**

Priprema

Umutiti jaje sa jogurtom i uljem, dodati kiselu vodu, sve sjediniti, pa dodati na komadice isecenu viršlu i maslinke, sve promešati i na kraju dodati brašno sa praškom za pesivo. Sjediniti i sipati u podmazan pleh. Ja sam odozgo posula malo aleve paprike, zbog arome.

Zagrejati rernu na 220 C, i peci dvadesetak minuta dok porumeni. Sacekati da se malo prohladi. Služiti sa sirom, jogurтом pavlakom.

Savet