

Šarena pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice, kafene pšenice brašna
- 3 šoljice kukuruznog brašna
- 2 šoljice jogurta
- 1 šoljica ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 puna kašičica soli

I još:

- 3-4 mlada crna luka
- 1 velika kašika seckanog vlašca
- 1 šolja spanaca
- 2 šargarepe
- 1 tikvica
- 1 šolja kukuruza šećerca
- 1 šolja smrznutog graška,
- ili kao kod mene, mešavine za rusku
- 100 g mladog sira
- 100 g dimljenih pilećih grudi u crevu

Priprema

Crni luk naseci na kocke, zajedno sa percima, vlašac sitno iseckati, a šargarepu narendati. Spanac, ako je svež,

iseći na sitno, kod mene je bio smrznut. Šargarepu i tikvicu narendati. Malo posoliti.

Jaja umutiti sa solju, pa dodati jogurt i ulje, a zatim obe vrste brašna pomešane sa praškom za pecivo. Ako vam se učini previše gusto, dodajte još malo jogurta, ali ne previše, jer će i povrce, odnosno tikvica, ispustiti određenu količinu tečnosti... Kad je masa ujednačena, bez grudvica, dodati svo povrce, sir i pileće grudi, i izmešati, pa sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju.

Peci u zagrejanj rerni oko 40-tak minuta, ili kako je već vaša pećnica...Poslužiti uz sir i jogurt.

Savet