Pita sa paprikom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**pšenicnog brašna
- **9 kašika**integralnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta
- **1 mala šoljica za kafu**ulja
- **3 pune kašike**sitnog sira
- **2,5-3 dl**mleka
- **3-4**kisele paprike
- **po želji**šunka, kobasica
- **po želji**so

Priprema

U vecoj vangli pomešati pšenicno i razano brašno sa praškom za pecivo, zatim dodati jaja, ulje, sir, mleko i po želji posoliti, sve umutiti mikserom. Kiselu papriku, šunku ili kobasicu iseci na kocke pa dodati u umucenu smesu i sve dobro promešati varjacom. Smesu izliti u podmazan pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet