

Pita sa šunkom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- 3 jajeta
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **50 ml** jogurta
- **100 g** sira
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šunke
- **100 g** krem sira
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 vezice** peršuna
- **1 kašica** soli

Priprema

Sir i kackavalj narendati na krupnoj strani rendeta. Šunku iseci na sitne kockice. Peršun sitno iseckati.

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca staviti u dublju posudu i cvrsto umutiti. Dodati žumanca i sjediniti. Sipati mleko, ulje, jogurt, so i krem sir, pa mikserom sjediniti sastojke.

Dodati brašno, pomešano, sa pecivom, pa mikserom umutiti. Na kraju ubaciti obe vrste sira, šunku i peršun, pa kašikom sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 20x30 cm, podmazati ga uljem i sipati umucenu smesu. Ravnomerno je rasporediti, pa staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Kada pita dobro porumeni (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi je iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, ljutenicu...Veoma je ukusna, ako ostane, i narednog dana.

Savet