

Tiropita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- 5 jaja
- **1** dlulja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** cašapavlake
- so
- **300 g** feta sira
- **200 g** sira trapista

Priprema

Jaja pjenasto umutiti. Dodati pavlaku i ulje, promiješati. Viljuskom izdrobiti feta sir i naribati sir trapist pa dodati u jaja. Malo trapista odvojiti za kraj. Prašak za pecivo pomiješati sa brašnom pa isto dodati smjesi od jaja. Dodati malo soli (ovisi koliko je feta slana) i dobro sve promiješati. Manju tepsiju premazati uljem pa izliti smjesu i gore posuti naribani trapist koji smo odvojili. Peci na 180 stupnjeva, oko 40 minuta tj. dok ne porumeni.

Savet

Super, brzo i fino!!!! ;)