

Španska pita (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** obicnog belog brašna
- **1 šolja** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **3** jajeta
- **1 čašica** pavlake
- **150 g** sitnog sira
- **150 g** salame
- **3 crvene** pecene paprike
- **3** kisela krastavcica
- **1** dlulja
- Za prelivanje:
- **2 dl** mleka

Priprema

Brašna pomešati sa praškom za pecivo i dodati so. Zatim dodajte jaja, pavlaku, sir, salamu, papriku (oljuštite) i krastavcice iseckajte na kockice dodajte malo ulja i sve promešajte. Sipajte smesu u nauljen pleh i pecite u zagrejanj rerni oko 20 minuta ili dok ne porumeni. Izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi i prelijte sa mlakim mlekom ... isecite i služite.

Savet

Za meru sam koristila šolju od 2,5 dl.