

Španska pita (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 270 g kukuruznog brašna
- 100 g pšenice belog brašna
- 200 g sremkog sira
- 1 kašajogurta
- 1,5 dlulja
- 150 g praške šunke
- 100 g dimljene slanine
- 150 g kiselih krastavica
- 150 g kisele crvene paprike
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu soli
- po ukusu origana

Za posipanje:

- malo susama
- malo maka

Priprema

Prašku šunku, slaninu, kiselih krastavac i papriku iseci na kockice.

Posebno umutiti jaja, jogurt, sir i ulje pa postepeno dodavati mešavinu praška za pecivo, kukuruznog i pšenicnog brašna.

Mešati dok se ne dobije kompaktna smesa. Potom dodati iseckane sastojke, posoliti dodati origano i polako promešati.

Pleh obložiti pek-papirom i sipati u njega pripremljenu smesu.

U manjoj posudi sjediniti susam i mak i odozgo posuti pitu.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju. ?ackalicom proveriti da li je pita pecena. Kada se malo prohladi iseci na parcad i poslužiti.

Savet