

## **Pita sa prazilukom (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 strukpraziluka**
- **100 grikote ili sitnog sira**
- **3jajeta**
- **malosoli**
- **po ukusubibera**
- **3 šoljicekukuruznog brašna**
- **1 šoljicabelog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukusususama**
- **po željilanenog semena**
- **1 cašakiselog mleka**
- **1/2 šoljiceulja**

### **Priprema**

Ulupati jaja sa solju, dodati ulje, sir, kiselo mleko, oba brašna sa praškom za pecivo i sve sjediniti. Zatim pobiberiti po ukusu i dodati sitno iseckan praziluk. Promešati, sipati u pouljenu tepsiiju i od gore posuti susamom ili lanenim semenom. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na oko 200C dok ne porumeni. Služiti toplo uz jogurt. Prijatno!

### **Savet**