

Pita sa prazilukom (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** strukpraziluka
- **100** grikote ili sitnog sira
- **3**jajeta
- **malosoli**
- **po ukus**ubibera
- **3** šoljicekukuruznog brašna
- **1** šoljicabelog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **po ukus**ususama
- **po želji**lanenog semena
- **1** **čaš**akiselog 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 tepsiju i od gore posuti susamom ili lanenim semenom. Peci u predhodno zagrejanjoj rerni na oko 200C dok ne porumeni. Služiti toplo uz jogurt. Prijatno!

Savet