

## ***Pita sa prosom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** šoljaproso
- **3**jajeta
- **1** kašikamasti
- **150** gfeta sira
- so

### **Priprema**

Proso prethodnu noc dobro operete i potpote u vodu. Sutradan dodati dve šolje (od 2 decilitra) nove vode, pustiti da vri par minuta. Poklopiti i skloniti sa ringle. Za 15 minuta ce nabubreti i upiti svu vodu.

Kad se proso prohladi dodati so po ukusu, zatim 3 umucena jaja, fetu na kockice i kašiku mast. Sve lagano promešati i sipati u poklopac od vatrostalne cinije namazan mašcu.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 30 minuta da dobro zarumeni.

### **Savet**