

Carsko-španska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaje
- 1pavlaka
- 1 dlulja
- 1 šolja 2dlkukuruznog brašna
- 1 šolja 2dlpšenicnog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 gfeta sira
- 200 gpilecih prsa
- 200 gkiselih krastavcica
- 1 kašicicasoli

Priprema

Jaja umutimo sa pavlakom dodamo so i prašak za pecivo. Feta sir izgnjecimo sitno, pileca prsa i krastavcice iseckamo na kockice. Pa dodamo u smesu. Zatim dodajemo brašno pa ulje. Sve dobro promešamo da se lepo sjedini. Sipamo u pouljen i brašnom posut pleh-djuvec.

U zagrejanu rernu stavimo pleh i pecemo 20-ak minuta na 250 C. Dok lepo ne porumeni. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Ukusna pita odlična za brz doručak ili večeru...