

Pita sa šunkom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 6 šoljicabrašna
- 2 šoljiceulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 dl jogurta
- 1 prstohvat soli
- 200 gšunke u foliji
- 100 gmlevene junetine
- 1 glavica crnog luka
- po ukusu dodatak jela sa povrćem
- malobibera

Priprema

U blenderu sitno naseckajte šunku, crni luk, zacin, pa na kraju umešajte i mleveno meso.

Umutite 3 cela jajeta, dodajte uz neprestano mucenje cašu jogurta, ulje, brašno i prašak za pecivo.

U podmazan pleh sipajte polovinu smese pa delimicno zapecite (10 minuta na 200 stepeni).

Zatim stavite fil od šunke.

Pa prelijte drugom polovinom smese i pecite do kraja još oko 30 minuta.

Kada je skoro peceno izvadite i odozgo pospite susamom, pa vratite u rernu još 1-2.

Secite na kocke i služite dok je toplo.

Savet