

## ***Pizza pita (5)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 **cašeulja**
- 1 **cašajogurta**
- 1/2 **kašicesoli**
- 2,5 **cašebrašna**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**
- 50 **gpizza kecapa**
- 150 **gšunke**
- 100 **gslaninice**
- 3**jajeta**
- 1 **kašiciorigana**

### **Priprema**

Pomešati jogurt, ulje, so, brašno i prašak za pecivo, sve sjediniti, pa prebaciti testo u pleh obložen pek papirom i dlanovima ga istanjiti na željenu devljinu. Istanjenu koru premazati kecapom, rasporediti seckanu šunku i seckanu slaninicu, pa izliti 3 cela neumucena jajeta preko. Posuti sa malo suvim biljnim zacinom i origana, pa peci na 200C 30-ak minuta.

### **Savet**