

Pita sa sirom i kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašakiselog mleka
- 4jajeta
- **50** mlulja
- **1/2** kašicicesoli
- **14** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **250** gsitnog sira

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti kiselo mleko sa jajima, dodati ulje pa promešati viljuškom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, posoliti, umešati sir te sve lagano promešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu sipati u podmazanu vatrostalnu posudu (ili pleh srednje velicine).

Peci u dobro zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta te izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Seci, servirati te poslužiti.

Savet

Brzo, a ukusno. Prijatno!