

# **Pita sa sirom i kiselim mlekom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** čašakiselog mleka
- **4** jajeta
- **50** mlulja
- **1/2** kašicicesoli
- **14** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **250** g sitnog sira

## **Priprema**

U odgovarajućoj 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 zagrejanoj 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!