

## ***Brza pita sa sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **250 g** brašna
- **200 ml** gustog jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** iseckanog sira
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati so i umutiti. Dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem, da se dobije penasta smesa.

Dodati jogurt i ulje, i sjediniti sa jajima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa ga dodati u smesu i, dobro, umutiti. Na kraju ubaciti, na kockice, iseckani sir. Kašikom promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i dobro ga premazati uljem. Posuti pleh sa brašnom i, blagim udaranjem ruku, rasporediti ga po celom plehu. Ostatak istresti.

U pripremljeni pleh sipati umuceno testo i ravnomerno ga rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohla?enu pitu iseci na kocke i

poslužiti. Veoma je ukusna i kada se ohladi.

## **Savet**