

Pita svastara



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1,5 **caš**ajogurta
- 1 **kaš**icicasoli
- 300 gbrašna
- 1 **kes**icapraška za pecivo
- 80 mlulja
- 100 g kackavalja
- 100 g svežeg sira
- 50 gtvrdog dimljenog sira
- 100 gpecenice
- 100 gcajne kobasice
- 1sveža crvena paprika
- 1 **kaš**ikasuncokreta

Ostalo:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi**lan
- **po potrebi**chia

Priprema

Cela jaja dobro umutiti mikserom pa dodati jogurt, so, ulje i sjediniti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i sipati u jaja i izmešati. U to staviti semenke suncokreta, zatim iseckano na kockice: dimljeni sir, svezi sir,

kackavalj, pecenicu, cajnu i papriku. Sve zajedno izmešati spatulom i sipati u pleh sa pek papirom velicine 40x20 cm. Izravnati testo i posuti semenkama. Peci na 200C.

Savet