

Pita s kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180 ml** mleka
- **70 ml** ulja
- **220 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** kackavalja
- **200 g** parizera
- **1/2 kašičice** origana
- **1 kašičica** soli
- **4** jajeta

Ostalo:

- **po potrebi** kecap

Priprema

Kackavalj i parizer krupno izrendati. U posudi za mucenje umutiti cela jaja, dodati so, mleko, ulje i sve dobro sjediniti.

U jaja dodati izrendan sir, parizer, origano pa polako dodavati brašno sa praškom za pecivo i sve špatulom izmešati i sjediniti.

U pleh staviti pek papir, sipati testo i peci na 180C dok pita ne porumeni. Na pecenu pitu po želji sipati malo

kecepa.

Savet