

Šarena brza pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za osnovnu smesu:

- 1jaje
- **60** mlulja
- **120** gbrašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100** mljogurta
- **1/2 kašice**esoli

Za nadev:

- 4roštilj kobasice
- 4kisela krastavcica

Za preliv:

- 2jajeta
- **200** mlkisele pavlake
- **1/2 kašice**esoli

Priprema

Umutiti jaje, pa mu dodati ulje i jogurt. Sve dobro izmešati, pa dodati preostale sastojke za osnovno testo. Duguljasti kalup obložiti masnim papirom, pa sipati u njega pripremljenu smesu.

Preko nje staviti sa svake strane po dve roštilj kobasice, a u sredini kisele krastavcice. Utisnuti ih u testo.

Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Nakon 15 minuta izvuci i po celoj površini rasporediti preliv od jaja i kisele pavlake.

Vratiti u rernu i nastaviti sa pecenjem, a preko staviti alu-foliju. Desetak minuta pred kraj pecenja skloniti foliju i ostaviti da se lepo zapece.

Savet