

## Španska pita (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 5jaja
- 200 mljogurta
- 200 mlulja
- 250 g brašna
- 1 kašicicasoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 gsitno seckane šunke
- 100 gseckanih krasravicica
- 150 gfeta sira

### Priprema

Rucnom žicom za mucenje sjediniti jaja, so, jogurt i ulje.

Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve izmešati rucnom žicom za mucenje.

U smesu dodati seckanu šunku, seckane krastavcice i seckan sir.

Smesu uliti u uljem podmazanu vatrostalnu posudu.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

### **Savet**

Pitu služiti kao toplo ili hladno predjelo, za doručak ili večeru, uz jogurt. Prijatno.