

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 g sitno seckane šunke**
- **100 g seckanih krasravcica**
- **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 zagrejanoj 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 doruak ili veeru, uz jogurt. Prijatno.