

Brza lenja pita sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4jaja
- 4 šoljicebrašna
- 1 šoljica ulja
- 2 šoljice mleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašika susama
- 1 kašika mlevenog lana

Za fil:

- 400 gsira
- 2jaja
- 1/2 šoljicejogurta

Priprema

Belanca penasto umutiti, dodati žumanca i mutiti najmanjom brzinom miksera. Zatim dodati ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo, susamom i lanom. Polovinu smese kratko zapeci u podmazanom plehu na 200°C.

Sir izmrviti, dodati mu jaja i jogurt. Izvaditi pleh iz rerne, preko polu pecene kore staviti sir i preliti ostatkom testa. Vratiti u rernu i nastaviti sa pečenjem dok pita lepo ne porumeni.

Savet

Pita se može spremiti i sa spanaem, blitvom ili koprivom.