

Španska pita (13)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **malosoli**
- **200 mljogurta**
- **100 gbrašna**
- **100 gžutog kukuruznog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 mlulja**
- **100 gšunke**
- **4kisela krastavcica**
- **1 manjapaprika**
- **100 gsira**
- **50 gkecpa**

Priprema

Umutiti jaja, posoliti. Dodati ulje i jogurt. Izmešati.

Dodati brašna izmešana sa praškom za pecivo.

Šunku, krastavcice i papriku iseckati na kockice i dodati smesi, dodati i sir. Izmešati.

Pouljen pleh staviti u rernu da se zagreje. U zagrejanom plehu sipati smesu. Preliti kecapom.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Prohlađenu pitu seci na kocke. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet