

## Španska pita (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- malosoli
- 200 ml jogurta
- 100 g brašna
- 100 g žutog kukuruznog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 100 g šunke
- 4 kisela krastavica
- 1 manjapaprika
- 100 g sira
- 50 g kecapa

### Priprema

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

Dodati brašna izmešana sa praškom za pecivo.

Šunku, krastavice 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.

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

**Savet**