

Pita sa kornfleksom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g sitnog sira
- 250 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 300 g kornfleksa
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Za ovu pitu vam nije potreban mikesr. U vanglicu razbiti jaja, dodati so i žicom za mucenje umutiti (samo toliko da se jaja sjedine). Dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo. Dobro promešati. Zatim dodati sir i sjediniti ga sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati kornfleks i kašikom ga potpuno sjediniti sa ostalom smesom.

Pleh, vel. 30x20cm, podmazati uljem. Sipati pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti po celom plehu. Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Pitu peci samo da blago porumeni (meni je trebalo 20 minuta).

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, sir, pavlaku, sezonsku salatu..., a vrlo je ukusna i bez ikakvih dodataka.

Savet