Pita od prosa (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 do 200 g**kuvanog prosa
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **150 g**kajmaka ili sira
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**kukuruznog griza
- **5 do 7 kašika**brašna belog
- **ili**integralno, heljdino, speltino, pirincano...
- **po ukusu**semenke

Priprema

Ukljuciti rernu da se greje na 180 stepeni. U sud za mucenje staviti jaja žicom ili mikserom umutiti, pa dodati proso, ulje, jogurt, kajmak ili sir, so i na kraju brašna u koje je umešan prašak za pecivo. Pripremljenu smesu sipati u tepsiju br26 obloženu pek papirom, pospati semenkama i stavite da se pece sve dok pita lepo ne porumeni oko 30 minuta. Kako se priprema proso? Isperati dobro proso pre kuvanja da ne bi penio, pa na 1 šolju prosa dodati 3 šolje vode. Od kuljucanja, kuvati 15 do 20 minuta. Sklonite ga s vatre, poklopiti i ostavite da se ohladi i nabubri.

Savet