

Brza pita (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **400 ml** vode

Fil:

- **300 g** sira
- **200 g** salame
- **3 kašike** kecapa
- so
- **1 kašika** maslaca
- origano

Priprema

Pomešati, brašno, so, jaja, i vodu da dobijete smesu malo gušću nego za palacinke. Sir, maslac, kecap i začine sjediniti, a salamu iseckati na kocke. Zagrejati rernu na najace. U tepsiju staviti kašiku ulja i staviti u rernu. Kad se ulje zagreje izvaditi tepsiju, isključiti donjo grejac ostavito samo gornji grejac na rerni, sipati jednu kutlacu smese, lepo rasporediti i staviti u rernu da se pece. Kad porumeni izvaditi premazati sa filom i posuti salamom pa preko ponovo sipati jednu kutlacu smese. Staviti da se pece dok ne porumeni pa ponoviti postupak dok se sve ne potroši. Zadnju koru ne premazujete.

Savet

.