

Jogurt pita (2)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** ulja

Priprema

Umutiti jaja i posoliti.

Dodati jogurt i dobro umutiti jaja i jogurt.

Zatim dodati ulje. Još par minuta muckati žicom za mucenje.

Podmazati pleh uljem. Prekriti sa 2-3 kore. Zatim cepkati ostatak kora i na kraju preliti sa smesom. Ostaviti 2 kore da se prekrije pita.

Peci na 220 stepeni 15 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Brza i lagana pita bez sira.