

Španska pita (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1.5 dl ulja
- 2 šolje od 2 dl brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 2 crvene paprike
- 4-5 kornisona
- 200 g salame
- 200 g sira

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca. Žumanca izmešamo sa jogurtom i uljem dodamo brašno i prašak za pecivo izradimo da nestanu grudvice. Papriku, krastavce, sir i salamu iseckamo na sitne kockice i umešamo u testo.

Belanca umutimo u cvrst sam i umešamo lagano u predhodnu smesu. Posolimo po ukusu.

Sipamo u podmazan pleh i pecemo 25 minuta na 180 C.

Savet

Pita je vrlo ukusna i dekorativna.