

Džumbus pita



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1/2 **cašemleka**
- 2,5 **caše** brašna
- 1/2 **caše** griza
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 1 **puna kašicicasoli**
- 1 **veca** kisela paprika
- 4kisela krastavica
- 100 **gpileceg** mesnog nareska
- 1 **puna kašikaajvara**
- 1 **kašicica** senfa
- 1 **kašicicaorigana**
- 1/3 **caše** ulja
- 2 **šake** rendane oceene tikvice
- **oko 1 cašavode**

Priprema

Krastavcice, papriku i mesni narezak naseckati na kockice. Tikvicu narendati, malo posoloti i oataviti da pusti vodu pa rukama dobro ocediti.

Jaje ulupati viljuškom pa dodati mleko. Zatim dodati brašno, griz i prašak za pecivo. Dodati ulje, vodu (za pocetak polovinu) i tikvice pa izmešati. Zatim dodati sve vec saseckano. Umešati i ajvar i senf i dodati origano. Sada dodati i ostatak vode ako je potrebno. Smesa treba da bude kao za proju.

Izliti u nauljenu tepsiju. Odozgo po želji posuti susamom i staviti u predhodno zagrejanu rernu na 200C. Peci da lepo porumeni, probosti cackalicom i proveriti. Sacekati da se prohladi pa seci.

Savet

Pita je nastala od onog što se trenutno našlo u kui i frižideru, nikad brže nastala nikad se brže pojela. Bogata sastojcima, ukusna mekana... uz salatu, jogurt, keap, majonez... za bilo koji obrok :)