

Pita sa brokolijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **80** gcvetova brokolija
- **100** gsveže crvene paprike
- **40 ml** ulja
- **80 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**sol
- **20 g**maslaca

Priprema

Pripremiti pleh za pecenje ili vatrostalnu ciniju, vel. 30x20 cm. Posudu za pecenje premazati maslacem, dno i stranice. Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni.

Cvetove brokolija razdvojiti na što manje cvetice. Crvenu papriku iseci na kocke. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i cvrsto ih umutiti mikserom. Dodati žumanca i mutiti da se dobije svetla penasta smesa. Dodati ulje i jogurt i sjediniti sa jajima. Zatim, dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i soli. Umutiti. Na kraju ubaciti brokoli i papriku. Promešati kašikom i sipati u pripremljeni pleh. Staviti da se pece.

Kada pita porumeni (probati cackalicom da li je pecena), izvaditi pleh sa pitom iz rerne. Pitu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci na kocke i poslužiti je sa sirom, barenom paprikom, jogurtom, kiselom pavlakom, kiselim kupusom...

Savet