Španska pita (15)

težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **200 g**projnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli
- **200 g**pileceg parizera
- **4-5 manjh**kiselih krastavcica
- **100 g**kisele paprike
- **200 g**sira

Priprema

Prvo iseckati parizer na malo vece kockice, isto uraditi sa krastavcicima i sa crvenom paprikom i sirom. Uzeti posudu za mucenje i umutiti 4 jajeta, dodati ulje, jogurt opet malo umutiti. Posebno pomešati brašno, projno brašno, so, prašak za pecivo i dodati u predhodno umucenu smesu i sve promešati pa dodati iseckani pileci parizer, krastavcice crvenu papriku i sir i sve pomešati. Uzeti silikonski kalup sipati smesu za španssku pitu i peci na 200'C oko 40 minuta dok lepo ne porumeni.

Savet

Španssku pitu možete pei u obinom plehu ili u plehu za projice, ali najlepše su kad se peku u silikonskom plehu

sa razliitim oblicima, lepo se ispeku imaju divnu boju i lepo izgledaju, a meni je to bitno.