

## ***Pita sa kobasicom i sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 1 šolje (od 2dl) projinog brašna
- 1 šoljapšenice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g narodne kobasice
- 200 g sira
- po ukususo

### **Priprema**

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo u šam, a žumanca promešamo sa jogurtom, uljem, dodamo jedno i drugo brašno sa praškom za pecivo i promešamo da masa postane kompaktna. Umešamo na sitno naseckanu kobasicu i komadice sira posolimo po ukusu.

Smesu sastavimu sa samom i laganim pokretima sjedinimo. Sipamo u podnazan pleh.

Pecemo oko 20 minuta na 200C dok porumeni.

### **Savet**

Može se služiti i topla i kad se ohladi je uksna.