Pita sa šunkom i blitvom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1/2 caše**kiselog mleka
- **1/2 caše** mleka
- **2 caše** brašna
- **1 caša** kukuruznog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1,5 caše** kisele vode
- **100 g**šunke
- **5-6 lista**sveže blitve
- **1 kašika**masti

Priprema

Rernu ukljuciti na 200C. Viljuškom izlupati jaja. Dodati mleko i kiselo mleko i kašikom promešati. Zatim dodati obe vrste brašna, so i prašak za pecivo.

Šunku saseckati na kockice. Blitvu oprati, odstraniti sredisnji deo lista i saseckati.

Smesi dodati kiselu vodu i sve izmešati kašikom da se povežu sastojci. Zatim dodati i saseckanu šunku i blitvu i umešati u smesu. U tepsiju stabiti kašiku masti i staviti u vrucu rernu da se otopi. Kada se mast otopila i pocela da cvrci, izvaditi tepsiju i sipati smesu. Poravnati kašikom i staviti da se pece. Pecena je kada izlazi cista cackalica prilikom provere.

Savet

Brzo i ukusno za doruak ili veeru, uz jogurt ili kiselo mleko.