Brza pita sa sirom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **180 g**jogurta
- **180 g**kisele pavlake
- **50 ml**ulja
- **100 ml**mleka
- **2 caše (od 2 dl)**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**sira

Priprema

Rucnom žicom za mucenje razmutiti jaja, dodati so, umešati jogurt, kiselu pavlaku i izmešati. Zatim, dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praskom za pecivo i izmešati. Dodati sitan sir i sve sjediniti rucnom žicom za mucenje.

Vatrostalnu posudu premazati uljem, usuti priremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Pitu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Vruu pitu poslužiti uz jogurt. Prijatno!