*Pita *od oka**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja**tikvica
- **1 kriška**sira
- **3**jajeta
- **1 čaša**mleka
- **1 caša** jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **3 kašike**kukuruznog brašna
- **7 kašika**pšenicnog brašna

Priprema

Jaja umutiti. Dodati mleko i jogurt.

Tikvicu oguliti i izrendati. Sir takoe izrendati ili izmrviti.

Dodati u smesu od jaja. Posloliti po ukusu, zavisnosti koliko je sir slan. Dodati ulje.

Dodati pecivo i oba brašna. Sve dobro sjediniti varijacom.

Pleh naljuti. Istresti smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 220°C 30 minuta. Po želji posuti susamo.

Savet

Uz pitu je idealan kajmak, pavlaka ili krem sir.