

Šarena pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za pitu:

- 4 jajeta
- 2 kašejogurta
- 1 cašaulja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g parizera
- 2 crvene pecene paprike
- 150 g kiselih krastavaca
- 150 g sira trapista
- po želji
- biber
- zacini

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Posoliti, dodati mješavinu zacina i bibera po želji.

Zatim u smjesu dodati i na kockice sjeckan parizer, sitno sjeckane pecene i očišćene crvene paprike, sitno sjeckane krastavice i nariban sir. Promiješati i izliti smjesu u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci oko 30 minuta na 220 C.

Savet

Poslužiti toplo uz jogurt!