

Španska pita (projice)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljemekog brašna tip 400
- 3 šoljekukuruznog brašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 100 ml mleka
- 2 čaše jogurta
- 2 kašičice za kafu soli
- 150 g salame
- 4 kisela krastavica
- 2 šolje ulja
- 150 g sira

Priprema

Salamu i krastavice iseci na kockice.

Dodati kukuruzno i obicno brašno.

Zatim jaja, jogurt, mleko, prašak za pecivo, sir i so.

Dodati ulje i promešati kašikom ne mikserom.

Sve sastojke sjediniti i ne brinuti smesa je malo reža.

Sipati u podmazane uljem i brašnom kalupe.

Peci na 200 C dok lepo ne porumene.

Savet

Poslužiti tople, odlične su uz kiselo mleko lili jogurt. Ja sam kao mericu koristila poznatu crvenu šoljicu DON KAFE, koju verovatno svaka domaćica ima u svojoj kuhinji.