

Pita "Ruska salata"



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljebrašna**
- **3 jajeta**
- **1/2 šoljeulja**
- **1 šoljajogurta**
- **2/3 šoljekisele vode**
- **1/2 kašicice praška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **200 gsira**
- **100 gkiselih krastava**
- **100 gšargarepe**
- **100 ggraška**
- **100 gpilecih prsa**

Priprema

Izmesati brašno, prašak za pecivo i so. U to dodati jogurt u vodu i dobro izmešati. Nakon toga dodati jaja i umutiti, a potom ulje. Šargarepu i grašak obariti. Krastavce, šargarepu i pileca prsa iseckati na sitnije kockice, a sir izmrzviti. Umešati sve u smesu koju ste prethodno umitili.

Pitu sipati u modlice željenih oblika i velicine i posti susamom, lanom, kimom... Peci oko 25 minuta na 150 stepeni, dok ne porumeni.

Savet