# *Pizza pita (5)*

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1/2 cašeulja**
- **1 cašajogurta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **2,5 cašebrašna**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**
- **50 gpizza kecapa**
- **150 gšunke**
- **100 gslaninice**
- **3jajeta**
- **1 kašicicaorigana**

## Priprema

Pomešati jogurt, ulje, so, brašno i prašak za pecivo, sve sjediniti, pa prebaciti testo u pleh obložen pek papirom i dlanovima ga istanjiti na željenu devljinu. Istanjenu koru premazati kecapom, rasporediti seckanu šunku i seckanu slaninicu, pa izliti 3 cela neumucena jajeta preko. Posuti sa malo suvim biljnim zacinom i origana, pa peci na 200C 30-ak minuta.

## Savet