

## **Brza pita (5)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 jaje**
- **270 g jogurta**
- **1 kašicicasoli**
- **18 kašikabrašna**
- **14 kašikaulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **150 g tvrdog sira**
- **1 kašika susama**
- **1 kašika lana**
- **1 kašika chia**
- **1/2 kašice origano**
- **100 g kiselih krastavčica**
- **150 g parizera**

### **Priprema**

Sir, parizer i krastavcice iseckati na sitne kockice. Jaja dobro umutiti, dodati jogurt, so, ulje, sve semenke i sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i prosejati. Postepeno dodavati u jaja. Na kraju umešati sir, parizer i krastavcice i špatulom izmešati. Sipati u pleh 40x23 cm i pre pecenja posuti semenkama. Peci na 200 C.

### **Savet**