

Brza pita sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 180 g kiselog mleka
- 90 ml ulja
- 90 ml gazirane vode
- 300 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica suvog, bosiljka
- 150 g sira

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u, dublju, posudu i umutiti (ne moraju cvrsto da se umute). Dodati žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa.

Ubaciti mešavinu gazirane vode i ulja, Sjediniti. Zatim dodati mešavinu brašna, peciva i soli. Dobro, mikserom, sjediniti. Na kraju ubaciti, prethodno viljuškom, izmrvljeni sir i bosiljak. Promešati kašikom.

Pleh, vel. 20x30cm, dobro premazati uljem. U podmazani pleh sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi (probat i cackalicom da li je pecena), pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu piti iseci na kocke i poslužiti, sa dodacima po želji.

Savet