

Pita sa cajnom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**gaude
- **100 g**cajne
- **2**jajeta
- **malosoli**
- **100 g**brašna
- **30 ml**ulja
- **malopraška** za pecivo
- **100 ml**mlijeka

Priprema

Odvojiti žumanca od bjelanaca. Umutiti bjelanca sa malo soli.

Dodati žumanca. Nastaviti mutiti špatulom.

Zatim dodati mlijeko, brašno, prašak za pecivo.

Isjeckati cajnu i sir na sitne kockice pa dodati u fil.

Na kraju sipati ulje i lagano špatulom miješati. Peci na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet

Brzo i ukusno!