

Brza pita sa prazilukom

:))



1 Praziluk ocistiti, raseci ga na pola pa ga dobro oprati pod tekucim mlazom vode. Iseci na polukrugove i prziti u dubljem tiganju na zagrejanom ulju.

2 Isprzeni praziluk ostaviti da se prohladi.

3 U vecu ciniju staviti brasno, blago umucena jaja, prasak za pecivo, zagrejano mleko, izdrobljeni sir, posolimo i pobiberimo po ukusu, dodamo isprzeni praziluk i sjedinimo sve sastojke.

4 Smesu sipati u dobro nauljenu okruglu tepsiju(precnika 30cm), i peci 30 min. u prethodno zagrejanom rerni na 200°C.

5 Gotovu pitu preokrenuti na tanjir, iseci je na komade i poslužiti uz neko fino belo vino ili jogurt.

Sastojci:

praziluka 500 gr
toplog mleka 400 ml
brasna 250 gr
belog sira 250 gr
praska za pecivo 1/2 kesice
jajeta 4
ulje so, biber i

Napomena:

Prijatno!!!