



## Брза пита пица

Интересен комбиниран рецепт за пита пица, кој се подготвува брзо и многу лесно, дури и за почетници.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 2 јајца
- 1/2 чаша (100 мл) масло
- 1 чаша (200 мл) кисело млеко
- 1 лажиче сол
- 2 1/2 чаши (320 грама) брашно
- 1 прашок за печиво
- 150 грама салама

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 100 грама сирење
- 200 грама печурки шампињони
- 3 јајца
- Малку кечап
- 1 лажичка оригано
- Неколку шери домати

### Чекор 1

Саламата исечкајте ја на коцки.

Изметете ги јајцата и додадете ги сите состојки - масло, кисело млеко, сол, брашно, прашок за печиво и саламата. Тестото истурете го во тавата за печење.

### Чекор 2

Печурките исечкајте ги на тенки парчиња. Јајцата изметете ги со малку сол.

Врз тестото изрендајте го сирењето, ставете ги печурките и прелијте ги со јајцата. Ишарајте со кечап, посипете оригано и ставете неколку шери домати.

### Чекор 3

Печете во загреана рерна на 200 степени, 40 минути. Потоа извадете ја од тавата и сервирајте ја исечена на парчиња.



### Совет

Ова е одлична идеја за вкусен појадок или ручек, кој нема да ви одземе многу време и енергија за подготовка, а добро ќе се најадете.

### Користени производи:



Округла тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)