Carska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 šolja**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**kiselo mleko
- **1/2 šolje**ulja
- **150 g**šunke
- **150 g**sira
- **4**kisela krastavcica

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, brašno i prašak za pecivo, zatim kiselo mleko pa ulje. Kad se lepo sjedini, dodati šunku, sir i krastavcice. Peci na 200-220 stepeni. Ako se pece u plehu za mini mafine, onda 10 minuta, a u standardnom plehu 15-18 minuta.

Savet