Carska pita sa pljeskavicom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 čaša**kiselog mleka
- **1/2 čaše**kisele vode
- **1/2 čaše** ulja
- **1 veca**pljeskavica
- **200 g**šampinjona svežih
- **300 g**brašna

Ostalo:

- **2 struka**mladog crnog luka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**zacina za pljeskavice

Priprema

Na jednoj kašiki ulja propržiti šampinjone, dodati kašicicu zacina za pljeskavice i 1 malu šoljicu vode. Kad omekšaju i uvri voda, možete dodati sitno secenu crvenu papriku i dva sitno secena struka mladog crnog luka. Skloniti sa vatre da se hladi.

Umutiti jaja sa kiselim mlekom, kiselom vodom i uljem. Pljeskavicu narendati na krupnije rende i dodati u prethodnu smesu. U ovu masu dodati ohladjene šampinjone. Sve dobro izmešati i na kraju dodati brašno sa

praškom za pecivo.

Podmazati pleh i sipati testo. Staviti u vec zagrejanu rernu da se pece oko 20 minuta.

Savet

Možete posuti susamom ili nekim drugim semenkama. Prelepa je za doruak ili veeru sa sirom, pavlakom, jogurtom, izaberite sami.