

Carska pita sa cetiri vrste sira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** ulja
- 2 **caše** brasna
- 1 prašak za pecivo
- 1 **kesica** sosa od cetiri vrste sira
- 250 g salame
- 250 g kiselih krastavcica
- 250 g sira
- 1 **kašica** soli
- peršunov list, biber, susam

Priprema

Iseckati salamu i krastavcice. Umutiti testo od jaja, jogurta, ulja, peciva i brašna. Sipati u umuceno testo sos sa cetiri vrste sira i iseckanu salamu, krastavcice i peršun. Sipati i posuti susamom. Peci na 200 C 40 minuta.

Savet

Ispeenu pitu ostaviti da se malo prohladi pa sei i služiti.