

Carska Pita (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** prevrelog sira
- **250 g** šunke
- **2** kisele crvene paprike
- **125 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **4** jajeta
- **2 kašike** sitno iseckanog peršuna
- so po ukusu

Priprema

Šunku, papriku i peršunovo lišće sitno iseckati. U dubljoj posudi izgnjeciti sir. Zatim dodati jaja i umutiti dobro. Jajima i siru dodati ulje i jogurt, promešati dobro. Smesi dodati šunku, papriku i peršunovo lišće. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Staviti smesu u obloženu tepsiju pek papirom. Peci u zagrejanj rerni na 180 C, oko 30 minuta. Kada površina pite porumeni i ivice su suve, pita je gotova.

Savet