

Carska pita na srpski nacin



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je :

- **2,5 caše (od jogurta)** žutog kukuruznog brašna
- **2,5 cašebelog brašna**
- **1 cašakisele vode**
- **1 cašajogurta**
- **50 mlulja**
- **4jajeta**
- **200 gizmrvljenog sira**
- **200 gpecenice**
- **100 gcvaraka**
- **100 gmesnate, dimljene, slanine**
- **3kisela krastavcica**
- **3srednje, kisele, paprike**
- **3 cenabelog luka**
- **1,5 kesicaprška za pecivo**
- **1,5 kašicicasoli**

Priprema

Sitno iseckati pecenicu, cvarke, slaninicu, papriku, krastavcice i beli luk. U vanglicu razbiti jaja i penasto ih umutiti. Dodati ulje, kiselu vodu i jogurt, pa sjediniti. Pomešati obe vrste brašna, dodati pecivo, pa sipati u smesu sa jajima. Dobro, mikserom, sjediniti.

Na kraju ubaciti izmrvljeni sir i mešavinu iseckanih sastojaka, pa kašikom dobro promešati.

Odgovarajuci pleh premazati uljem, sipati smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prohladiti, pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Verujte, ako je jedanput napravite ukuani e esto da je traže da bude na stolu. Jednako je ukusna vrua i sutradan, kada se ohladi. Ne živimo baš carski, ali se bar carski hranimo, hahaha...