

Carska pita (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno

- 3 jajeta
- 1 **caš**abelog brašna
- 1 **caš**akukuruznog brašna
- 1 **caš**amleka
- 1/2 **caš**eulja
- 1 **rakijska caš**amaslinovog ulja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 8kiselih krastavcica
- 100-150 **g**sira
- 200 **g**parizera
- **po želji**soli
- **po želji**susama

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Zatim iseci na sitnije kockice parizer, krastavce i sitno izdrobiti sir.

U posudu ulupati jaja, zatim polako dodavati brašno, mleko, pa kukuruzno brašno, mešati, posoliti po želji, zatim dodati ulje, pa maslinovo ulje, krastavce, parizer, sir i na kraju prašak za pecivo. Neprestano mešati da se ne naprave grudvice.

Sjedinjenu smesu presuti u nauljen pleh, posuti susam odgozgo i peci 30 minuta. Služiti prohlaoeno uz jogurt.

Savet