

Carska pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pitu:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 1 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kiselo mleko
- 1/2 šolje ulja
- 150 g šunke
- 150 g sira
- 4 kisela krastavica

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, brašno i prašak za pecivo, zatim kiselo mleko pa ulje. Kad se lepo sjedini, dodati šunku, sir i krastavice. Peci na 200-220 stepeni. Ako se pece u plehu za mini mafine, onda 10 minuta, a u standardnom plehu 15-18 minuta.

Savet