

Carska pita (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 2 **caš**ekiselog mleka
- 2-3 **caš**ekisele vode
- 1/2 praška za pecivo
- 200 **g** brašna

Ostalo:

- 4 **kis**ela krastavcica
- 100 **g** pršute
- 100 **g** slanine
- 200 **g** kackavalja

Priprema

Sastojke za testo spojiti i dobro promesati. Umutiti jaja, dodati kislo mleko, prašak za pecivo, kiselu vodu pa dodati brašno tako da bude srednje gustine, ne mnogo gusto.

Sastoje koju se ubacuju u testo iseckati na kockice i promešati sa testom. Staviti u podmazan pleh i peci 45 minuta na temperaturi 220 stepni.

Savet

Služiti dok je toplo! Prijatno.