

# **Carska pita sa cetiri vrste sira**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** cašaulja
- **2** cašebrasna
- **1**prašak za pecivo
- **1** kesicasosa od cetri vrste sira
- **250** gsalame
- **250** gkiselih krastavcica
- **250** gsira
- **1** kašicicasoli
- peršunov list, biber, susam

## **Priprema**

Iseckati salamu i krastavcice. Umutiti testo od jaja, jogurta, ulja, peciva i brašna. Sipati u umuceno testo sos sa cetiri vrste sira i iseckanu salamu, krastavcice i peršun. Sipati i posuti susamom. Peci na 200 C 40 minuta.

## **Savet**

Ispeenu pitu ostaviti da se malo prohladi pa sei i služiti.