

Carska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g sira
- 100 g suvog vrata
- 100 g salame
- 3-4 kiselih krastavcica
- 200 ml mlijeka
- 300 g brašna
- 100 g kukuruznog brašna
- 1 kećicapraška za pecivo
- 50 g semenke lana
- 100 g ulja
- 1 kašikasoli

Priprema

Suvi vrat, salamu i krastavce isitniti i dodati sve ostale gore navedene sirovine. Masu sjediniti i po potrebi dodati vode, da se dobije smjesa malo gušća od palacinki. Sipati u kalupe za mafine ili pleh i peći na 200 C, oko 25 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet