

Carska pita (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **340 g** brašna
- **4** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** iseckanog suhomesnatog
- (šta se nađe u frižideru)
- **150 g** iseckanog dimljenog kackavalja
- **150 g** iseckanih i dobro isceđenih
- kiselih krastavica

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju vanglicu i cvrsto umutiti. Dodati žumanca i umutiti da postane penasta smesa. Dodati ulje, jogurt i kiselu vodu, pa sjediniti. Ubaciti brašno sa pecivom, solju i šećerom. Umotiti. Na kraju dodati sitno iseckani kackavalj, suhomesnato i kisele krastavice. Sve dobro, mikserom, sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm (unutrašnje mere pleha) i podmazati ga uljem. Sipati pripremljenu smesu i ravnomerno rasporediti.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada pita porumeni probati cackalicom da li je pecena.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Iseci je na kocke i poslužiti uz jogurt ili salatu, po želji.

Savet