

Carska pita



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 1 šolja ulja
- 2 šolje brašna
- 2 šolje mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- malo soli
- 100 g seckanih maslina ili krastavcica
- oko 200 g seckane šunkarice, parizera ili nekog drugog suhomesnatog proizvoda
- jedna sveža crvena paprika (iseckana na kockice)
- malo origana

Priprema

Rernu zagrejati na 190 stepeni.

Žicom za mucenje umutiti jaja, dodati mleko, ulje, brašno sa praškom za pecivo i so, pa sve žicom lepo sjediniti.

Dobije se testo nešto gušće od onog za palacinke. Dodati iseckane sastojke po želji, sve još jednom dobro izmešati i izliti u veliki pleh (od rerne) koji ne mora biti podmazan.

Peci oko 20 minuta ili dok ne porumeni, u već ugrejanoj rerni.