

## Carska pita (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6jaja**
- **4 dlkiselog mleka**
- **1 caše (od kiselog mleka)** oštrog brašna,
- **1 cašakukuruznog brašna**
- **2 dlulja,**
- **1 kesicaprašak za pecivo**
- **100 gsira**
- **250 gšunkarice**
- **150 gtrapesta**
- **2crvene paprike**
- **3kisela krastavcica**
- susam

### Priprema

Šunkaricu i trapist iseci na kockice, papriku ocistiti od semenki i petiljki te i nju iseci na kockice kao i kisele krastavcice. U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, ulje kiselo mleko, oštvo i kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Dodati soli po ukusu i dobro izmešati kako bi se dobila ujednacena smesa. U pripremljenu smesu dodati sir, šunkaricu, trapist, papriku, krastavcice i polako promešati varjacom. Tepsiju nauljiti i posuti brašnom pa sipati u nju pripremljenu smesu. Odozgo posuti susam. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko pola sata dok ne porumeni.

### Savet