

Carska (Pizza) Pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5vecih jaja
- 1/2 šolje (malo više)ulja
- 2 šoljejogurta
- 3 šoljebrašna
- 200 gšunke
- 200 gbilo kog tvrdog sira
- 1 kašicicasoli
- maloorigana
- 1 kesicapraška za pecivo
- malokecapa
- 100-150 gkackavalja
- 1crvena kisela paprika ili
- 3-4 kisela krastavcica

Priprema

Umutiti cela jaja, dodati jogurt, ulje i brašno. Ako je sir slan, ne morate ni stavljati so ili samo pola kašicice. Dodati prašak za pecivo. Dodati sitno iseckanu šunku i izmrvljen sir. U zavisnosti od toga šta imam, dodam sitno iseckanu papriku ili krastavcice. Dobro promešati i sipati u podmazan pleh. Peci na 200 stepeni dok fino ne porumeni. Izvaditi premazati kecapom po ukusu, posuti origanom i izrendanim kackavaljem. Vratiti u rernu na par minuta. Služiti ohlaeno.

Savet

Na slici je peeno u veem plehu, ja više volim kad je tanje, a možete pei i u uve plehu ako volite deblje. Ako budete jeli toplo nemojte se zbuniti što je gnjecavo. Lepše je kad je ohlaeno. Pita je odlična za nenajavljene goste i brzinski se sprema!