

## Carska pita (11)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **5** šoljabrašna
- **2** šoljemleka
- **1 kašicica**šecera
- **1/2** šoljaulja
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**soli.
- Za nadev:
- **200** gšunke ili dimljene pecenice
- **200** gtvrdog sira
- **100** gmargarina
- Za premazivanje:
- **1**žumance
- Za posipanje:
- susam

### Priprema

Kvasac razmutiti u mleku sa šecerom i malo brašna pa kad naraste dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Testo ostaviti da naraste.

Testo podeliti na tri jufkice i svaku jufku razvuci oklagijom u tanku koru koliko može da se razvuče. Na jednoj kori porežati šunku i uviti u rolat.

Druge kore takodje razvuci premazati margarinom pa dodati narendan sira i uviti u rolat.

Pleh podmazati margarinom i poredjati urolane rolate, premazati rolate umucenim žumancetom i posuti susam ostaviti da narastu. Peci na 200' oko 30 minuta.

### **Savet**

Ova pita je isprobani recept i stalno je pravim, služiti uz jogurt.