

Carska pita - Pita pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **180 mlmleka**
- **70 mlulja**
- **220 gbrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **50 gkulena**
- **50 gsuvog vrata**
- **50 gšunke**
- **2kisela krastavcica**
- **150 gkackavalja**
- **1 kašicicaorigana**
- **malosusama**

Priprema

Iseckamo na sitne kockice suvi vrat, kulen, šunku i krastavcice. Kackavalj narendamo na krupnije.

U odgovarajuću posudu umutimo jaja. U umucena jaja dodamo kašicicu soli, zatim dodamo mleko, ulje i sve lepo sjedinimo.

U brašno dodamo prašak za pecivo. Ovu smesu postepeno dodajemo uz neprestano mucenje kako se ne bi stvorile grudvice.

Smesi dodajemo prethodno iseckane suhomesnate proizvode i krastavcice. Zatim dodamo kackavalj i varjacom smesu sjedinimo. Na kraju dodamo origano.

Smesu sipamo u podmazan pleh, ravnomerno rasporedimo i pospemo susamom. Peci u prethodno zagrejanoj forni na 200°C oko 30 minuta.

Služiti uz kajmak, jogurt, kecap, po želji.

Savet

Suhomesnate prozvode možete staviti po želji, ono što budete imali u frižideru.