

Carska pita (2)



Sastojci

Testo:

- 200 g margarina
- 200 g mrvljenog masnog sira
- 200 g brašna

Fil:

- 300 g šunke
- 250 g pavlake
- 2 jaja
- 200 g sira

Priprema

Sjediniti margarin, sir i brašno umesiti testo i podeliti na dva jednaka dela, razviti prvi deo testa i filovati vec pripremljenim filom i prekriti drugim delom testa. Spojiti stranice da ne bi iscureo fil prilikom pecenja.

Peci na temperaturi od 250 stepeni 45 minuta.

Seci na kocke i sluziti sa pavlakom hladno ili vruce.