

Carska pita sa maslinama, pršutom i kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **100 g**zelenihe maslina
- **150 g**Carnex pršute
- **4 dl**kiselog mleka
- **50 ml**ulja
- **1 grancicaruzmarina**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **2 dl**kisela voda

Priprema

Pomešati raženo brašno sa maslinama koje su ocišcene od koštica. Ubaciti kiselu vodu, jaja i malo soli,bibera i ruzmarina.

Ruzmarin i pršutu iseckati na sitnije komade i dodati u testo. Sve dobro promešati i staviti u vatrostalnu posudu.

Peci u rerni na 200 stepeni 35 minuta. Kada je pita ispecena iseci parce i služiti uz jogurt.

Savet

Ostale hrano recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati ovde