

## *Carska pita sa maslinama, pršutom i kiselim mlekom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 100 g zelenih maslina
- 150 g Carnex pršute
- 4 dl kiselog mleka
- 50 ml ulja
- 1 grancicaruzmarina
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 2 dl kisela voda

### **Priprema**

Pomešati raženo brašno sa maslinama koje su očišćene 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 hrono recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati [ovde](#)**