

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 grančica ružmarina
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 2 dl kisele vode

Priprema

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

Ružmarin 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 ispećena iseci parce i služiti uz jogurt.

Savet

Ostale hrono recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati [ovde](#)