

Carska pita (14)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 **caše (od 2 dl)** brašna T-400
- 1 **caša** kukuruznog brašna
- 250 **ml** jogurta
- 100 **ml** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 100 **g** šunke
- 100 **g** parizera
- 100 **g** cajne
- 4 **kisela** krastavica
- 2 **kašice** soli

Priprema

Jaja umutiti penasto, posoliti, pa dodati jogurt i ulje. Sitno iseckati šunku, parizer, cajnu i krastavcice

Obično i kukuruzno brašno pomešati sa praškom za pecivo. Dodati u umucena jaja, pa lagano sjediniti varjačom. Zatim lagano umešati sve iseckane sastojke.

Tepsiju nauljiti, posuti brašnom i izliti smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta, odnosno

dok ne porumeni.

Savet

Po receptu ide i 100 grama sira i malo seckane kisele crvene paprike. Ja nisam stavila jer moji ne vole.