

Carska pita (16)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **cašajogurta**
- 1 **cašamleka**
- 1/2 **cašeulja**
- 3 **cašebrašna**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 150 **g** seckane salame
- 150 **g** seckanog tvrdog sira
- 150 **g** seckanih kiselih krastavcica
- 2 **kašikesusama**

Priprema

Umutiti jaja mikserom i dodati ulje, jogurt i mleko i postepeno brašno na manju brzinu. Sada dodavati salamu i mešati kašikom, zatim krastavcice i na kraju sir. Sve polako izmešati i sipati unamaza i brašnom posut pleh. Posuti susamom i peci 25 minuta na 200 stepeni.

Savet