

Carska pita (17)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pšenice brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **40 g** palente
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** salame
- **1** crvena pečena paprika
- **5** kiselih krastavaca
- **50 g** sira
- **5** jaja
- susam

Priprema

Sitno iseckati papriku, krastavce, salamu i sir i ostaviti sa strane

Izliti 5 celih jaja, dodati u to ulje, kiselu vodu, jogurt, prašak za pecivo, šecer, so, pšenicno, kukuruzno brašno i palentu, pa to sve zajedno umutiti mikserom

U dobijenu smesu dodati naseckane sastojke, dobro izmešati

Izliti u nauljen dublji pleh, posuti susamom i peci na 180°C dok ne porumeni

Savet

Služiti toplo uz jogurt. Prijatno.