

Carska pita (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **300 g** kuvane šunke - pršute
- 4 kisela krastavica
- **150 g** tvrdog kravljeg sira
- **1 šolj** kukuruznog brašna
- **1 šolj** penicnog brašna
- **1/2 šolj** eulja
- so
- biber
- **1** prašak za pecivo
- **1 šolj** jogurta
- peršun

Premaz:

- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 šaka** rendanog kackavalja

Priprema

Jaja penasto umutiti, dodati so, brašno, ulje, jogurt, pa prašak za pecivo i sve sjediniti. Dodati ostale sastojke (sir, šunku, krastavcice..). Supati smesu u tepsiju i peći na 200 C pola sata. Kad bude gotova pita premazati pavlakom i osuti rendani kackavalj.

Savet

Ova pita je savršen doručak, služiti je uz jogurt..