

Carska pita (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **300** gkuvane šunke - pršute
- 4kisela krastavcica
- **150** gtvrdog kravljeg sira
- **1** šoljakukuruznog brašna
- **1** šoljapenicnog brašna
- **1/2** šoljeulja
- so
- biber
- **1** prašak za pecivo
- **1** šoljajogurta
- 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 tepsiјu i peci na 200 C pola sata. Kad bude gotova pitu premazati pavlakom i osuti rendani kackavalj.

Savet

Ova pita je savršen doruak, sluziti je uz jogurt..