

Brza carska pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** casajogurta
- **1/2** šoljeulja
- **2** šolje brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **150** ggauda sira
- **150** gsalame
- **4 manja ili 2 vecaizrendana** kisela krastavcica
 - so
 - biber
 - origano

Priprema

Salama, sir i krastavcice izrendati. Sjediniti sve sastojke rucno. Pocnite od jaja, ulja i jogurta. Zatim po ukusu stavite soli, bibera i origana.

Pecite u podmazan i pobrašnjen pleh na 200 stepeni.

Prijatno! :-)

Savet

Koristila sam Doncafe šolju za brašno, a ulje i jogurt je mera aše od jogurta. Umesto kiselih krastavia možete staviti i kiselu papriku, stvar ukusa. Pecite u manji pleh da bi pita bila deblja, ako želite koliinski da dobijete više duplirajte meru! Služiti uz jogurt. Uživajte u divnom ukusu! Prijatno ;-)