

## **Carska pita (11)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 šoljabrašna**
- **2 šoljemleka**
- **1 kašicica šecera**
- **1/2 šoljaulja**
- **1 kockakvasca**
- **2 kašicicesoli.**
- Za nadev:
  - **200 g**šunke ili dimljene pecenice
  - **200 g**tvrdog sira
  - **100 g**margarina
- Za premazivanje:
  - **1**žumance
- Za posipanje:
  - susam

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mleku sa šecerom i malo brašna pa kad naraste dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Testo ostaviti da naraste.

Testo podeliti na tri jufkice i svaku jufku razvuci oklagijom u tanku koru koliko može da se razvuce. Na jednoj kori poreati šunku i uviti u rolat.

Druge kore takodje razvuci premazati margarinom pa dodati narendan sira i uviti u rolat.

Pleh podmazati margarinom i poredjati urolane rolate, premazati rolate umucenim žumancetom i posuti susam ostaviti da narastu. Peci na 200' oko 30 minuta.

### **Savet**

Ova pita je isprobani recept i stalno je pravim, služiti uz jogurt.