

## ***Carska pita - Pita pizza***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 180 ml mleka
- 70 ml ulja
- 220 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g kulena
- 50 g suvog vrata
- 50 g šunke
- 2 kisela krastavica
- 150 g kackavalja
- 1 kašičica origana
- malo susama

### **Priprema**

Iseckamo na sitne kockice suvi vrat, kulen, šunku i krastavice. Kackavalj narendamo na krupnije.

U odgovarajuću posudu umutimo jaja. U umućenu jaja dodamo kašičicu soli, zatim dodamo mleko, ulje i sve lepo sjedinimo.

U brašno dodamo prašak za pecivo. Ovu smesu postepeno dodajemo uz neprestano mucenje kako se ne bi stvorile grudvice.

Smesi dodajemo prethodno iseckane suhomesnate proizvode i krastavcice. Zatim dodamo kackavalj i varjacom smesu sjedinimo. Na kraju dodamo origano.

Smesu sipamo u podmazan pleh, ravnomerno rasporedimo i pospemo susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C oko 30 minuta.

Služiti uz kajmak, jogurt, kecap, po želji.

### **Savet**

Suhomesnate proizvode možete staviti po želji, ono što budete imali u frižideru.