

Carska pita

1 Umutiti jaja, dodati A•aÅju jogurta i A•aÅju ulja, pa joÅj malo mutiti.

2

3

4 Zatim dodati braÅjno, praÅjak za pecivo, posoliti i meÅjati dok se masa ne izjednaÅi.

5

6

7 Dodati ostale seckane sastojke i kaÅjikom ili varjaÅom izjednaÅiti masu.

8

9

10 Puniti u podmazan pleh i peÅiti dok ne porumeni.

Sastojci:

jaja 4

jogurta 1 casa

ulja 1 casa

brasna 2 i 1/2 case

prasak za pecivo 1

so

seckanog trapista 150 g

seckanog suvog mesa 150 g

seckanih kiselih krastavaca 150 g

Pitu možete posuti susamom pre pečenja ili kad je skoro gotova malo narendati sira.