

Carska pita – Recept za slanu pitu

Ukupno vreme: 45 minuta 🕒 **Priprema:** 15 minuta 👨‍🍳 **Težina:** Lako



Sastojci za 4 porcija

Osnovna smesa (testo):

- 3 jaja
- 150 ml jogurta
- 50 ml pavlake za kuvanje
- 60 ml ulja
- 100 g belog brašna
- 50 g kukuruznog brašna
- 8 g praška za pecivo

Fil (dodatak u smesu):

- 150 g feta sira
- 150 g šunke (ili pečene salame)
- 3 kisela krastavčića
- 2 crvene paprike
- 50 g kačkavalja (rendani)

Pribor

- Veća činija Nož i daska za sečenje Rende Pleh za pečenje

Priprema

Korak 1: Priprema i zagrevanje

Uključite rernu na 180°C. Pleh obložite papirom za pečenje ili podmažite uljem.

Korak 2: Seckanje sastojaka

Isecite šunku, papriku i kisele krastavčiće na sitne kockice. Izmrvite feta sir, narendajte kačkavalj.

Korak 3: Priprema tečne smese

U velikoj činiji umutite 3 jaja. Dodajte jogurt, pavlaku i ulje. Dobro izmešajte da se masa ujednači.

Korak 4: Suvi sastojci

Dodajte oba brašna, prašak za pecivo i prstohvat soli. Mešajte dok smesa ne postane glatka.

Korak 5: Dodavanje fila

Umešajte seckanu šunku, povrće, feta sir i rendani kačkavalj. Pažljivo promešajte da se ravnomerno rasporedi.

Korak 6: Pečenje

Smesu sipajte u pripremljeni pleh i poravnajte. Pecite 30-35 minuta na 180°C dok ne dobije zlatnu boju. Proverite čačkalicom - treba da izađe suva.

Korak 7: Hlađenje i serviranje

Ostavite da odstoji 5-10 minuta. Isecite na kocke i poslužite toplo ili hladno.

Saveti za najbolji rezultat

- Koristite pola kukuruznog, pola belog brašna za idealnu teksturu.
 - Po želji, dodajte malo bibera ili svežeg peršuna.
 - Za hrskavu koricu, premažite pitu uljem pre pečenja.
 - Ako je smesa pregusta, dodajte malo mleka.
-

Varijacije

- **Carska pita sa pečurkama:** Dodajte propržene šampinjone umesto šunke.
 - **Posna verzija:** Umesto jaja i mlečnih proizvoda koristite biljne zamene (biljni jogurt, kisela voda).
 - **Voćna verzija:** Umesto povrća stavite višnje ili jabuke i dodajte malo šećera i cimeta.
-

Nutritivne vrednosti (100 g)

- Kalorije: ~188 kcal
- Proteini: ~8.7 g
- Masti: ~11.6 g
- Ugljeni hidrati: ~11.7 g

Najčešća pitanja

Koliko traje pečenje?

30-35 minuta na 180°C, proverite čačalicom.

Da li mogu koristiti palentu?

Da, ali je prethodno natopite toplom vodom.

Kako da pita ostane sočna?

Ne prepeći, koristi jogurt i pavlaku za vlažnost, i ostavi da odstoji 10 minuta nakon vađenja iz rerne.

Napomena: Recept sadrži gluten, jaja i mlečne proizvode. Nije pogodan za vegane i osobe sa intolerancijom na laktozu

👉 Detaljan recept pogledajte na: pitaboom.com/recepti/carska-pita/