

Carská pita (srbská kuchyně)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- bílý jogurt 1 kelímek
- rostlinný olej 1 kelímek
- hladká mouka 2.5 kelímek
- měkký salám 150 g
- tvrdý sýr 150 g
- nakládané okurky 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

V míse šleháním spojte bílky se žloutky, potom přidejte kelímek bílého jogurtu a stejný kelímek použijte jako odměrku pro další ingredience. Do mísy přidejte ještě kelímek oleje a šleháním vše spojte. Dále přidejte mouku, prášek do pečiva a sůl a opět spojte v hladké těsto.

Potom dodejte sýr (buď nakrájený na kostičky nebo nastrouhaný), měkký salám pokrájený na drobné kostičky a kyselé okurky také pokrájené na drobné kostičky. Vznikne řidší těsto, které vylejte do menšího pekáčku vyloženého pečícím papírem (já používám pekáč o rozměrech cca 31×24 cm).

Pita vyběhne nahoru, použijte tedy pekáček s vyšším okrajem. Pečte při teplotě 180 °C, dokud pita shora mírně nezžehne.