

## **Pica-burek**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **200 g** šunke
- **200 g** kecapa
- **50 g** kiselih krasavcica
- **100 g** kackavalja
- **maloo** origana

### **Kore:**

- **500 g** kora
- **maloulja**

## **Priprema**

U ciniju napraviti fil od kecapa, seckane šunke, seckanih krastavcica i origana. U nauljenu tepsiju postaviti 2 kore, pa narediti red fila, pa red rendanog kackavalja. Postaviti 2 nove kore, nauljiti ih, pa premazati filom i rendanim kackavaljom.... Postupak ponavljati dok ne potrosite fil i kore. Premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni.

## **Savet**