

Rol pica pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **1** **caš** jogurta
- **1** **kaš**ica soli
- **1** **caš** ulja
- **2** **caše** brašna
- **1/2** prašak za pecivo
- **500 g** sira
- **300 g** pileceg parizera
- kecap
- origano

Priprema

Fil: umutiti jaja, jogurt, ulje, brašno i pecivo. Kore podelite na 4 mesta po 4 kore. Svaku koru namazati filom, a na zadnju namazati kecap, namrviti sira, narendati parizer i posoliti origano. Koru uviti u rolat.

Rolate staviti u podmazan pleh, odozgo premazati sa malo fila, posoliti susam i laneno seme.

Peci 30 minuta na 180 C. Prijatno.

Savet

Idealno za de?ije ro?endane, probajte!