

Hot-dog pitice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pitice:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **300 g** viršli
- **30 g** senfa
- 3 jajeta
- 2 dl mleka
- 3 kašike brašna
- 1 dl ulja
- **200 g** kackavalja
- malo kecapa
- malo soli

Priprema

Kore za pitu razmotati i iseci na polovine. Kackavalj izrendati na krupno rende, viršle poprecno iseci i premazati ih senfom. U posebnoj posudi umutiti jaja. Dodati mleko, brašno, ulje, kackavalj i sve polako sjediniti. Posoliti po ukusu. Polovinu kore premazati filom, staviti viršlu na pocetak premazane kore i uviti u rolat. U podmazan pleh poreati urolane pitice, premazati ih ostatkom fila, a zatim peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene pitice ostaviti da se prohlade, prelitи ih kecapom i servirati po želji.

Savet