

Pica pitice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **2 caše**Moja kravica kisele pavlake
- **200 g**kecpa
- **1 kesica**origana
- **300 g**šunke
- **600 g**pecurki
- **500 g**Moja Kravica Kuhinja sitan sir
- **200 g**Imlek Iriškog sira
- **2**jajeta

Priprema

Prve dve kore poprskati samo vodom i uljem, trecu premazati sa 1/2 Moja kravica kisele pavlake, zatim na narednu poreati 150g seckane šunke, petu koru premažite sa 100g kecpa i origanom, na šestu staviti 250g Moja Kravica Kuhinja Sitnog sira i na poslednju 300g prodinstanih pecurki. Uviti u rolat, pa napravite jos jedan takav.

Stavite rolate na poslužavnik, pa ih ubacite na 1h u zamrzivac, kako biste kada ih izvadite mogli lakše seci. Isecite ih na tanke kolutove, oborite i poreajte u pleh.

Umutiti 2 jaja i 1 casu pavlake i premazati. Staviti da se peku u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni. Nakon 15 minuta izvaditi pleh i na pitice narendati Imlek Iriški sir, pa vratiti na još 10-15 minuta u rernu dok se Iriški sir ne istopi. Pica pitice možete poslužiti tople ili hladne.

Savet