

Pica pita (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šoljaulja
- 1 šoljagriz
- 1,5 šoljajogurta

Za nadev:

- 300 g šunke
- 300 g kackavalja
- kecap
- po želji pecurke i kulen
- 1 pakovanje kora za pitu
- susam (za posipanje)

Priprema

Na prve tri kore stavljati fil na četvrtu kackavalj, šunku, kecap, origano i po želji pecurke i kulen (ja sam stavljala). Umotati u rolata zavisno od kora, obično bude 4 rolata. Premazati ih preostalim filom i posuti susamom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta dok ne porumeni lepo. Prijatno!

Savet

Brzo se spremi još brže se pojede :-)