Masline u korama za pitu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **10**zelenih maslina
- **10 g** sir mediterana
- **50 g** kackavalja
- **1** jaje
- **1 kašika** pavlake
- **malo**ulja

Priprema

Prvo umutiti jaje, dodati sir mediteran, i pavlaku. Otvoriti kore, i filivati ih po dve, na kraj jednog dela kore staviti fil od sira, jaja i pavlake i na njih poreati iseckane masline. Uviti koru i staviti u pleh. Proces ponavljati do kraja.

U neke kore, po želji možete staviti fil i kackavalj. Reati kore u krug, ili ravno jednu pored druge. Kada ste sve kore iskoristili, posuti ostatak fila po korama.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 30-40 minuta.

Savet

Kore možete filovati po želji. Ovo je moj predlog. Prijatno!