

Uvijena pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10kora**
- **100 gkecapa**
- **100 gmajoneza**
- **100 gsosa od paradajza**
- **50 mlulja**
- **100 mlvode**
- **1jaje**
- **100 gkackavalja**

Priprema

Pomešamo ulje i vodu u cinici. A u drugoj pomešamo majonez, kecap i sos od paradajza.

Uzmemo kednu koru. Dobro je pokvasimo uljem i vodom i premažemo sa dve kašicice fila.

Uvijemo je. Savijemo je i uvijemo sa obe strane.

Stavijemo je na foliju ili pek papir. Tako uradimo sa svim korama. Reamo ih skroz jednu do druge.

Ostace nam malo fila i malo vode sa uljem. To pomešamo i dodamo jedno jaje. Dobro umutimo.

Time prelijemo pitice. Izrendamo ili iseckamo kackavalj pa poreamo preko.

Pecemo nekih 30-40 minuta na 200 stepeni.

Pokrijemo ih krpom dok se ne ohlade.

Savet

Jako su fine i mekane :-)