

## ***Rolat pica sa korama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **18** gotovih kora za pitu
- **po ukusu** kecap
- **300 g** suve slanine
- **250 g** šunke
- **250 g** suvog vrata
- **300 g** pečuraka
- **300 g** kackavalja
- **po ukusu** origano

### **Priprema**

Sve sastojke sitno iseckati i staviti u posebne posude. Uzimati po 6 kora.

Na prvu premazati kecap, na drugu posuti suvi vrat, na trecu slaninu, na 4 šunku, na 5 pečurke, a na 6 posuti kackavalj i origano.

Urolati i staviti u pleh za pecenje.

Ponoviti isto sa preostalim korama i sastojcima. Peci na 220 stepeni, 35 minuta.

### **Savet**