

Pita sa ajvarom i pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **4 kašike**kisele pavlake
- **300 g**pecenih paprika
- **300 g**sitnog sira
- **4 kašike**ajvara
- **50 ml**ulja
- **1/2 kašice**cesoli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Žicom umutiti jaja, pa umešati kiselu pavlaku i sir. Posoliti po potrebi. Zatim u smesu staviti prašak za pecivo i jednu kašiku ulja te sve lagano izmešati da se sve sjedini. Raširiti jednu koru (ukoliko su tanje staviti dve) i premazati je uljem pomocu catkice. Preko nje staviti drugu koru (ili dve), pa i nju premazati uljem i posuti polovinom sitno seckane paprike. Seckanu papriku i ajvar prethodno podeliti na dva jednakaka dela, jer se od njih prave dva rolata. Preko paprika staviti trecu koru premazanu uljem, pa i cetvrtu i ravnomerne rasporediti polovinu fila od jaja. Zatim staviti i petu i šestu koru, takoće premazane uljem i sa dve kašike ajvara. Nafilovane kore uviti u rolat i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Postupak ponoviti i sa ostalim materijalom. Pre pecenja rolate obavezno premazati uljem, pa staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Posle pola sata rolate izvaditi i premazati preostalim filom, pa vratiti u rernu na još 20-ak minuta.

Savet