Pituljica s povrcem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 1 kesa mešavine povrca
- 250 g salame
- 100 g kackavalja
- 3 komada jaja
- 200 ml pavlake
- 20 g butera
- 300 ml gazirane vode
- biber
- majcina dušica
- zacin
- ulje
- so

Priprema

Povrce iz kese kratko propirjati na malo butera, skloniti sa ringle i u tu smesu dodati narendan kackavalj, salamu isecenu na kockice, 2 jajeta i zacine.

Svaku koru podeliti na pola, premazati svaku mešavinom ulja i gazirane vode, kako bi malo omekšale i na svaku staviti po kašicicu fila. Urolati kore da budu pravougaonog oblika, reati u pleh i svaku rolnicu premazati mešavinom pavlake i jednog jajeta.

Peci oko 35 minuta na 180 stepeni.