

Pica-pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**kora za pitu
- ulje
- kecap
- kisela pavlaka
- rendani kackavalj
- salama
- šampinjoni
- origano
- jaje

Za premaz:

- jaje
- kecap
- susam

Priprema

Pakovanje kora prebrojati i podeliti na tri dela. (Moje je imalo 15, tako da sam dobila 3 rolata od 5 kora). Prvu koru poprskati uljem, odozgo koru umucenim jajetom premazati, zatim na sledecu koru namazati pavlaku i iseckanu salamu, šunku, šta god i šampinjone. Na sledecu koru kecap i izrendati dosta kackavalja. Na poslednju koru ništa. Uviti rolat i staviti u podmazan pleh, ponoviti isto i sa ostatkom kora. Premazati umucenim jajetom, može i malo majoneza, isarati kecapom i posuti susamom. Peci dok lepo ne porumeni. Prohladjene rolate iseci i poslužiti. :-)

Savet

Nisam napisala tane mere za sve sastojke jer sve zavisi kako ko voli, a i nisam merila tano. Bitno je da bude bogato namirnicama, da bi bilo ukusnije. :-)