

Pica trouglovi (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **200 ml** kecapa
- **malo** origano (po želji)
- **50 ml** ulja

Priprema

Uzimati po jednu koru, poprskati je sa uljem pa je presaviti na pola. Onda opet na pola, pa još jednom. Da se dobije traka širine oko 10 cm.

Sada tu traku premazati kecapom, po želji staviti malo origana pa rasporediti po malo šunkarice i kackavalja.

Sada tu traku presavijati tako da se na kraju dobije trougao. Poreati pica trouglove u tepsiju premazati izmucenim jajetom pa staviti da se peku u zagrejanj rerni oko 25 minuta na 200 stepeni.

Savet