

## **Pizza pita (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora**
- **1 vecapavlaka**
- **200 gkecapa**
- **400 gkackavalja**
- **400 gpizza šunke**
- **1žumance**
- **1origano**

### **Priprema**

Prvu koru premazati kecapom, preko nje staviti drugu i na nju staviti pizza sunku, na trecu narendati kackavalj, na cetvrtu namazati pavlaku, urolati. Ponoviti postupak da utrosite kore.

Kada ste nafilovali kore, premazati ih žumancetom, na to narendati malo kackavalja i posuti origanom. Peci na 200C, dok ne vidite da su kore porumenele. Prijatno!

### **Savet**

Peci na 200c, dok ne vidite da su kore porumenele. Prijatno!