

Pita-Pica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 1/2 **caše**ulja
- 1/2 **caše**griza
- 1 **caša** jogurta
- 1/2 **caše**kisele vode
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

I još:

- 1 **pakovanj**ekora za pite
- 200 **g**kackavalja
- 200 **g**šunke
- **po ukusu**origana
- **po potrebi** kecapa

Priprema

Za fil umutiti jaja, dodati ulje, kiselu vodu, griz i pecivo. Sve sjediniti mikserom.

Ovim filom mazati svaku koru, na četvrtu staviti malo fila, premazati kecapom, posuti rendani kackavalj i šuknu, posuti origano po ukusu i uviti u rolat. Rolate reati u tepsiju sa pek papirom.

Svaki rolat premazati sa malo fila i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C, dok se lepo ne zapece.

Savet

Moja omiljena pita :) Ja seem odmah, vrelu i uz keap uživam u svakom zalogaju :)) :D Kada se ispee možete je pokriti krpom na par minuta dok se prohadi, pa isei i poslužiti... odlična je i topla i hladna :) može se jesti i sutradan u sluaju da ostane :D Prijatno :)