

Moja carska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** punjih kora za pitu
- **3** jajeta
- **300 g** drobljenog sitnog sira
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja (ja sam koristila pirincano)
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** suvog vrata
- **100 g** njeguške pršute
- **100 g** pecenice

Priprema

Možete koristiti bilo koje suhomesnate proizvode, ovo je bio moj izbor. Umutite jaja, dodajte jogurt, mrvljeni sir, prašak za pecivo i ulje, nemojte soliti. Od kora napravite dva rolata sa po 6 kora. Položite prvu koru, premažite je samo uljem, drugu i svih ostalih pet kora premažite filom od jaja i sira.

Preko poslednje šeste premazane kore, poreajte prvo jednu vrstu suhomesnatog, zatim drugu i na kraju trecu vrstu, tako da prekrijete celu koru, kao na slici.

Sve premažite filom i zamotajte u rolat. Na isti nacin napravite i drugi rolat.

Poreajte u podmazan pleh, premažite sa malo preostalog fila i pecite dvadesetak minuta na 200 stepeni. Ja sam svoje rolate presekla na pola, jer mi je pleh bio kraci od rolata. Kada pita porumeni, pleh izvadite iz rerne, pitu

prekrijte platnenom salvetom, ostavite da se malo prohladi. Secite ohlaenu pitu i uživajte u predivnom ukusu.

Savet