

Mini pice sa korama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **200 g** sitnog sira
- **200 g** šunke

Za premazivanje kora:

- **maloulja**
- kecap

Za premazivanje rolata:

- **1** jaje
- **1** **čaš**akiselog mleka ili pavlake

Priprema

Iseckati ili narendati salamicu, i sjediniti sa sirom. Pakovanje kora podeliti na dva dela (ako u pakovanju ima npr 20 kora, podeliti ih na dve grupe od po 10 kora).

Prvi koru mažati kecapom, preko nje staviti drugu koru i premazati kašikom ulja. Tako redom dok se ne istrosi prva polovina (grupa) kora. Mazati kecap-ulje-kecap-ulje...

Na poslednju koru iz prvog dela staviti nadev (sir i salama) i nastaviti sa mazanjem kora iz druge grupe istim redosledom (kecap-ulje...)

Uviti u rolat i seci ga na parcice debljine 2-2,5 cm.

Posebno umutiti jedno jaje i kiselo mleko (ili pavlaku) i premazivati parcice koje prethodno stavimo u nauljani pleh. Peci na 250 stepeni.

Savet

Ove mini pice su veoma lake za pripremu, a lepe su i kada se ohlade. Kada se stavlja nadev izmedju kora može se dodati i origano. Probajte, odline su... Prijatno!