Lažna pica

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pite
- **2**jajeta
- **400 ml**kiselog mleka
- **3 kašike**griza
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **200 g**šunkarice
- **100 g**kecapa
- **100 g**fete sira
- **malo**origana

Priprema

Umutiti viljuškom jaje pa dodati kiselo mleko, griz, ulje i so. Paket kora podeliti na tri dela. Svaku koru namazati pripremljenom mesavinom, a na poslednju koru rasporediti trecinu fila. Uviti u rolat, preseci ga na pola i staviti u pleh obložen peki papirom. Od preostalog materijala napraviti još dva rolata. Premazati sa malo ulja i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dvadeset minuta.

Savet

Ako vam preostane malo fila možete ga premazati preko rolata pa onda malo nauljati.