

Prelivene pitice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**kora za pitu
- **400 g**kackavalja
- **400 g**salame
- **400 ml**kecapa
- **2**jajeta
- **1** **čaš**akisele pavlake
- **mal**oulja
- **mal**oorigana

Priprema

Kackavalj i salamu izrendati, a kecap pomešati sa origanom. Uzeti dve kore, poprskati ih sa malo ulja i staviti jednu na drugu. Premazati kecapom i posuti salamom. Staviti 2 kore poprskane uljem, premazati kecapom i posuti kackavaljem. Na kraju staviti 2 kore poprskane uljem, premazati kecapom i posuti mešavinom salame i kackavalja. Uviti rolat. Na isti nacin pripremiti još jedan rolat. Rolate iseci na parcad sirine 3 cm i poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti jaja sa pavlakom pa na svako parce staviti po jednu kašiku smese. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet