

Pita 6 u 1



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu

Fil:

- **250 g** sira
- **200 g** pavlake
- **200 g** blitve
- **4** jajeta
- **po potrebi** soli

I još:

- **100 ml** ulja
- **50 g** susama

Priprema

Prvo pripremiti fil za pitu. Blitvu oprati i isjeci što sitnije. U zdjelu staviti sve gore navedene sirovine za fil i dobro sjediniti. Uzeti 3 kore i svaku poprskati sa malo ulja. Kore reati jednu na drugu i na zadnju dodati malo fila pa saviti u rolat. Rolat staviti sa strane. Ponovo uzeti 3 kore, svaku poprskati sa uljem i reati jednu na drugu i na zadnju staviti malo fila, pa staviti prvi rolat i saviti sve u drugi rolat.

Tako sve dok se ne potroše sve kore i fil. Na kraju dobijemo jedan veliki rolat koji malo zarežemo na nekoliko mjesta.

Rolat premazati uljem i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecen rolat-pitu malo ohladiti pa isjeci na željenu parcad.

Služiti uz preliv (pavlaka, majonez i vlašac) i kiselo mlijeko. Prijatno!

Savet