

Hot-dog pitice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pitice:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **300 g** viršli
- **30 g** senfa
- **3** jajeta
- **2 dl** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 dl** ulja
- **200 g** kackavalja
- **mal**o kecapa
- **mal**o soli

Priprema

Kore za pitu razmotati i iseci na polovine. Kackavalj izrendati na krupno rende, viršle poprecno iseci i premazati ih senfom. U posebnoj posudi umutiti jaja. Dodati mleko, brašno, ulje, kackavalj i sve polako sjediniti. Posoliti po ukusu. Polovinu kore premazati filom, staviti viršlu na pocetak premazane kore i uviti u rolat. U podmazan pleh porezati urolane pitice, premazati ih ostatkom fila, a zatim peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene pitice ostaviti da se prohlade, preliti ih kecapom i servirati po želji.

Savet