

Rolovane pica-pitice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkora za pitu
- **100** gšunkarice
- **1**jaje
- **100** gmravljenog sira
- **2 kašike**pavlake
- **100** gpecuraka
- **po želji**kecapa
- **po želji**origana

Za preliv kora:

- **150 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Namažemo na prvoj kori preliv od mleka i ulja i peciva (2 kašike), pa odozgo sipati kecap.

Zatim stavimo drugu koru, pa i nju prvo poprskamo sa prelivom, pa namažemo koru sa sirom i jajetom.

Zatim trecu koru isto ide preliv, pa randana šunka ili parizer.

Na četvrtu koru staviti isto preliv, pa rendane pecurke, origano, kecap i randani sir.

Sve uviti u rolnu, pa je iseci na jednake parcice.

Poređati u podmazan plh i peci na 200 C oko 20 minuta. Odozgo premazati jajetom, pavlakom i kecapom.

Savet

Pitca pitice su fantastičnog ukusa u unutra možete stavljati i šta vi hoćete.