

## **Rolovane pica-pitice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**kora za pitu
- **100 g**šunkarice
- **1**jaje
- **100 g**mrvljenog sira
- **2 kašike**pavlake
- **100 g**pecuraka
- **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 cetvrtu koru staviti isto preliv, pa rendane pecurke, origano, kecap i randani sir.

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

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

### **Savet**

Pitca pitice su fantastinog ukusa u unutra možete stavljati i šta vi hoete.