

Pita - pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

Fil I:

- **6**jaja
- **150** mlulja
- **250** mljogurta
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil II:

- **500** gpizza šunke
- **500** gsira trapist
- **500** mlkecapa
- **2** kesiceorigana

Za posipanje:

- **50** gsusama

Priprema

Prvo pripremiti fil I: Umutiti jaja i dodati sve ostale sirovine i dobro sjediniti. Pizza šunku i salamu isjeci tanko. Uzeti 3 kore, svaku koru premazati sa filom 1, a na zadnju koru na kraj poređati red šunke, red sira, red šunke, red sira, posuti malo kecapa i malo origana, saviti u rolat i ređati na pleh obložen papirom za pečenje.

Tako raditi dok se ne potroše sve kore, salama i sir trapist. Na kraju isjeci rolate na 4 dijela i zaliti sa filom 1 što ostane (a ostane uvijek). Posuti sa susamom.

Peci na 220 C oko 40 minuta.

Služiti toplo! Prijatno!

Savet