

Pita - pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

Fil I:

- **6**jaja
- **150 ml**ulja
- **250 ml**jogurta
- **6 kašikab**rašna
- **1 kesica**apraška za pecivo

Fil II:

- **500 g**pizza šunke
- **500 g**sira trapist
- **500 ml**kecapa
- **2 kesice**origana

Za posipanje:

- **50 g**usama

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 poreati red šunke, red sira, red šunke, red sira, posuti malo kecpa i malo origana, saviti u rolat i reati na pleh obložen papirom za pecenje.

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