

## ***Pita-Pica***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **1** **caša** jogurta
- **1/2** **caše** ulja
- **1/2** **caše** griza
- **3** jajeta

#### **I još:**

- **po izboru** salama
- **po izboru** kackavalja
- **po ukusu** kecap i origano
- **1** **pakovanje** kora za pitu

### **Priprema**

Fil: Umutiti mikserom jaja, a zatim dodati ulje, griz i jogurt. Sve sjediniti mikserom.

Re?ati 4 kore, koru na koru, a svaku koru mazati filom. Na cetvrtu koru osim fila staviti i kecap, koje razmažete na koru, a zatim i rendani kackavalj i salamu. Posuti malo origanom i uviti u rolat.

Rolate stavljeni u pleh obložen papirom za pečenje. Ako vam ostane fil, premažite rolate pre pečenja.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok kore ne dobiju zlatno žutu boju.

### **Savet**

Od jednog pakovanja kore trebalo bi da dobijete 4 rolata, u zavisnosti od kora. Na četvrtu koru možete staviti vama omiljene sastojke.