

## *Mini pitice sa šunkom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- 4 jajeta
- **1 dl** kisele vode
- **2 dl** ulja
- **200** g sira
- **150** g šunke
- **po ukusu** soli
- **1/2** kesice praška za pecivo

### **Priprema**

umutiti prvo belanca pa dodati žumanac, dodati izmrvljen sir, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Kašikom izmešati masu. Na svaku koru staviti po 3 kašike fila i razmazati ga po celoj kori. Kore stavljati jednu preko druge. Na 4 koru porezati listove šunkarice i na 8 kori, ali s druge strane.

Sve kore zamotati u rolat. Oštrim nožem seci kolutove na 1 cm debljine.

Rezati u pleh.

Preostali fil rasporediti preko secenih kolutova. Posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

Služiti toplo sa jogurtom.

**Savet**