

## **Pica pita (4)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- 3jajeta
- 1 kesicaprška za pecivo
- 1 šoljaulja
- 1 šoljagriza
- 1,5 šoljajogurta

#### **Za nadev:**

- 300 gšunke
- 300 g kackavalja
- kecap
- po željipecurke i kulen
- 1 pakovanjekora za pitu
- susam (za posipanje)

### **Priprema**

Na prve tri kore stavljati fil na cetvrtu kackavalj, šunku, kecap, origano i po želji pecurke i kulen (ja sam stavljala). Umotati u rolate zavisno od kora, obicno bude 4 rolata. Premazati ih preostalim filom i posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta dok ne porumeni lepo. Prijatno!

### **Savet**

Brzo se spremi još brže se pojede :-)