

Pita sa grizom i šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za gibanicu
- **1/2** ljogurta
- **1** cašagriza
- **1** cašaulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malosoli**
- **250** gšunke
- **malolanenog** semena
- **malosuncokretovog** semena

Priprema

Jogurt sipati u vangicu, dodati so, griz, praška za pecivo i ulje. Kašikom izmešati smesu i mazati svaku koru. Spajati po 4 kore, na cetvrtu koru pore?atu šunku, staviti još malo fila i uviti u rolat.

Malo fila ostaviti za odozgo i posuti semenkama.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno.

Savet

Mera je ?aša od jogurta.