

Pica pita (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 3/4 šoljice ulja
- 1,5 šoljice jogurta
- 1 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- malosoli

Za nadev:

- 300 g pizza šunke
- 300 g kackavalja
- 200 g kecapa
- 1 kesica origana

I još:

- 500 g tankih kora za pite

Priprema

Podeliti kore na 3 gomilice (za 3 rolata). U 1 rolat ide 5-6 kora. Pripremiti fil: Umutiti jaja mikserom, dodati

ulje, jogurt, brašno so i prašak za pecivo pa sve lepo izmutiti.

Narendati kackavalj i pripremiti kecap, origano i šunku.

Reanje: Kora, fil (2-3 kašike), kora, fil, kora, fil, kora, kecap, kora, kecap, šunka, kackavalj, origano. Uviti u rolate pa poreati u tepsiju. Obavezno ostaviti bar 5-6 kašika fila, pa time preliti rolate kad budu u tepsiji, slobodno neka bude malo više fila po njima. Po želji posuti susamom, pa peci na oko 200 stepeni dok ne dobije zlatno braon boju.

Savet

Možete umesto obinog staviti i biljni kakavalj, što je jeftinija varijanta, a podjednako dobra kao i klasina. Prijatno :)