

Pita sa ajvarom i pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **4 kašike** kisele pavlake
- **300 g** pecenih paprika
- **300 g** sitnog sira
- **4 kašike** ajvara
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Žicom umutiti jaja, pa umešati kiselu pavlaku i sir. Posoliti po potrebi. Zatim u smesu staviti prašak za pecivo i jednu kašiku ulja te sve lagano izmešati da se sve sjedini. Raširiti jednu koru (ukoliko su tanje staviti dve) i premazati je uljem pomocu cetkice. Preko nje staviti drugu koru (ili dve), pa i nju premazati uljem i posuti polovinom sitno seckane paprike. Seckanu papriku i ajvar prethodno podeliti na dva jednaka dela, jer se od njih prave dva rolata. Preko paprika staviti trecu koru premazanu uljem, pa i cetvrtu i ravnomerno rasporediti polovinu fila od jaja. Zatim staviti i petu i šestu koru, takoe premazane uljem i sa dve kašike ajvara. Nafilovane kore uviti u rolat i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Postupak ponoviti i sa ostalim materijalom. Pre pecenja rolata obavezno premazati uljem, pa staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Posle pola sata rolata izvaditi i premazati preostalim filom, pa vratiti u rernu na još 20-ak minuta.

Savet