

Pica pita (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

време припреме: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **1 capa od 2 dl** jogurta
- **1/2 caše od 2 dl** ulja
- **1 caša od 2 dl** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **500 g** kora za pitu
- salama
- sir
- kackavalj
- kecap
- susam

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, jogurt, ulje, prašak za pecivo i brašno. Salamu narendati, sir usitniti i kackavalj izrendati. Kore podeliti na 3 dela za 3 rolata, 5 kore za 1 rolat. Redjati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, kecap, kora, sir, salama, kora, kecap, kackavalj. Urolati. Tako napraviti još dva rolata. Preostalim filom premazati rolate i posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 20-30 minuta.

Savet

Ja stavljam oko 2-3 kašike fila. Prelepa pita, a laka.