

Neobicna pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **200 ml** kisele pavlake
- **150 g** šunke ili salame
- **3** jajeta
- **150 g** kackavalja
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** kecap
- origano
- ulje

Priprema

Umutiti jaja sa krem sirom ili kiselom pavlakom. Narendati zatim šunku i kackavalj. Nakon toga, zapoceti slaganje. Pakovanje kora za pitu podeliti na 2-3 jednaka dela (po 5-6 kora odvojiti za svaki deo). Svaku koru prvo premazati uljem, a zatim i smesom od jaja i pavlake i re?ati jednu na drugu. Poslednju koru premazati kecapom, pa posuti šunku, kackavalj i origano.

Uviti u rolat. Tako uraditi i sa ostatkom kora. Svaki rolat seci na parvice debljine prsta. Ukoliko imate dovoljno vremena, rolate možete odložiti u zamrzivac na dva sata, pa tek onda seci (da bi se lakše sekli). Potom rolatice re?ati u pouljen okrugli pleh.

Preko svakog rolatica ravnomerno rasporediti preostali fil sa jajima, posuti kackavaljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Savet

Pri kraju pe?enja mo?ete isklju?iti rernu i picu ostaviti jo? nekih desetak minuta, kako ne bi bila gnjecava.