

Posna pita sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora za pitu
- **1** manja teglaajvara
- **500** gbiljnog kackavalja
- **po potrebisusam**
- **50** mlulja

Priprema

Staviti po dve kore-prvu i drugu poprskati uljem kako bi se zalepile, pa staviti trecu koru. Nju premazati ajvarom.

Preko naneti rendani biljni kackavalj.

Uviti u rolat. Postupak ponavljati sve dok se ne utroši sav materijal. Rolate poreati u pleh obložen pek-papirom, premazati uljem, posuti susamom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Poela je post, probajte ovu pitu, veoma je ukusna.