

Pita-Pica (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za fil:

- 3jajeta
- **1/2 cašeulja**
- **1/2 cašegriza**
- **1 caša jogurta**
- **1/2 cašekisele vode**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

I još:

- **1 pakovanjekora za pite**
- **200 gkackavalja**
- **200 gšunke**
- **po ukusuorigana**
- **po potrebi kecapa**

Priprema

Za fil umutiti jaja, dodati ulje, kiselu vodu, griz i pecivo. Sve sjediniti mikserom.

Ovim filom mazati svaku koru, na cetvrtu staviti malo fila, premazati kecapom, posuti rendani kackavalj i šuknu, posuti origano po ukusu i uviti u rolat. Rolate reati u tepsi sa pek papirom.

Svaki rolat premazati sa malo fila i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C, dok se lepo ne zapece.

Savet

Moja omiljena pita :) Ja seem odmah, vrelu i uz keap uživam u svakom zalogaju :)) :D Kada se ispee možete je pokriti krpom na par minuta dok se prohadi, pa isei i poslužiti... odlina je i topla i hladna :) može se jesti i sutradan u sluaju da ostane :D Prijatno :)