

## ***Pica pita (9)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** kore za pitu
- **2** jajeta
- **1** **caš**akisele pavlake
- **1/4** **kaš**icicepraška za pecivo
- **30** mlulja
- **150** mlkecapa
- **150** gpilecih grudi
- **200** gkackavalja
- **po ukusu** origana

### **Priprema**

Umutiti jaja sa pavlakom, praškom za pecivo i uljem. Premazati tri kore za pitu umucenom smesom i pore?ati jednu preko druge, pa preklopiti cetvrtom korom, ali nju ne premazivati.

Kecap pomešati sa origanom pa premazati preko cetvrte kore.

Preko kecapa rasporediti pilece grudi.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanoj retni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Pecenu pica pitu ostaviti da se prohladi pa iseci na kocke.

## **Savet**