

## ***Pica pita (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje kora za pitu
- 3 jaja
- 1 caša jogurta
- 1 caša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1, 1/2 caša brašna
- 200-300 g salame seckane na kockice
- malo kecapa
- 200 g sitanog sira

### **Priprema**

Kore podeliti na pola. Jaja umutiti pa dodati jogurt, ulje, brašno i pecivo. Sve sjediniti mikserom.

Svaku koru mazati smesom, pa preko druga. Zadnju koru premazati, pa nabacati po malo sira i salamu. Dodati kecap, pa uviti rolat. Postupak ponoviti sa drugim rolatom. Oba rolata po malo premazati smesom, pa staviti u hladnu rerun.

Šporet uključiti na 250 stepeni i peći dok ne porumeni. Hladne rolata seci na željenu debljinu.