

Studentska Pica-pita



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 150 g kackavalja
- 150 g salame
- 1 kesica mariniranih šampinjona
- 2 jajeta
- origano
- kecap
- malo ulja i vode

Priprema

U podmazani pleh naređamo 2 kore na dnu i poprskamo ih mešavinom vode i ulja.

Na prvi sloj kora, naređamo sledeci sloj, tako što cele kore sitno cepkamo i ređamo po površini tepsije. Za pokrivanje površine tepsije neophodno je iscepakti 2-3 cele kore.

Kada to uradimo, iscepkanе kore poprsakmo uljem i vodom. Na njih nanesimo sloj kecapa, ne previše. Kada dodamo kecap, dodajemo origano, seckane šampinjone, krupno seckanu salamu i krupno seckan kackavalj. To se dodaje u granici da sastojci prekriju površinu kore i bitno je da su pravilno raspoređeni sastojci.

Zatim tako nafilovanu koru pokrijemo sa cepkanim korama, kao kod prvog postupka (cepkamo cele kore). Postupak tako ponavljati dok postoje kore i sastojci.

Na kraju kada smo završili sa filovanjem pite, pitu "ušuškamo" sa jednom celom korom. Lepo obavijemo pitu sa svih strana i poprskamo vodom i uljem. Pitu ispeci, i 10 minuta pred kraj pecenja izvaditi i iseci na cetvrtine. Nakon secenja, pitu preliteri jajima i kackavaljem,

ako je ostao od prethodnog filovanja.

Nakon pecenja, pitu iseci i služiti. Kao dodatak možete koristiti majonez. Prijatno!