

Pita 2 u 1 by Sabi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

I fil:

- **350 g**mlevene piletine
- **1 glavicacrnog luka**
- **1jaje**
- **po ukusu**soli i bibera
- maloaleve paprike, po želji

II fil:

- **3-4**krompira
- **1jaje**
- **po ukusu**soli i bibera

Premaz:

- **2jaja**
- **3-4 kašike**kisele pavlake
- **malocurikota** ili semenki po želji,
- za posipanje

Priprema

Za prvi fil na ulju prodinasti crni luk, pa kad zastakli, dodati meso i pržiti dok ne promeni boju, posoliti i, kad pobiberiti, po želji dodati alevu papriku. Kad se ohladi, dodati jedno jaje. Krompir oljuštiti, skuvati i propasirati, posoliti, pobiberiti, kad se ohladi, dodati jaje. Za premaz umutiti jaja sa pavlakom.

Staviti dve kore jednu do druge, da se malo preklapaju, pouljiti i staviti premaz. Ponoviti postupak još jednom.

Na jedan kraj dobijene kore staviti fil od krompira, a na drugi fil od mesa.

Skloniti sa strane. Ponovo staviti dve kore tako da se malo preklapaju, pa staviti rolat na koru i sve zajedno umotati.

Ponoviti postupak i sa drugim rolatom...

...meni je bilo taman kora za dva roleta.

Seci rolate na komade, svaki premazati premazom od jaja i pavlake, posuti semenjem po želji i peci u ugrejanoj rerni dok fino ne porumene.

Savet