

Pita sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu malo debljih
- **3**jajeta
- **300** gsira
- **200** mlneutralne pavlake
- **1** dlulja
- **1** caša (**od jogurta**)kukuruznog brašna
- **1** dlkisele vode
- **po ukususoli**
- **1-2** cenabelog luka
- **500-600** gpecenih paprika
- **malosusama**

Priprema

Za fil pomešajte jaja, sir, neutralnu pavlaku, ulje, vodu, so, brašno i beli luk.

Uzmite po 3 kore za jedan rolat. Prvu koru premažite filom, stavite drugu i premažite je filom, stavite trecu i nju premažite filom, pa preko poreajte parcice crvene pecene paprike.

Blago urolajte.

Stavite u pleh obložen papirom za pecenje. Tako postupite dokle god imate materijala.

Kada ste sve rolate poreali premažite ih preostalim filom, pospite susamom i pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet