

Pita sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu malo debljih
- **3** jajeta
- **300 g** sira
- **200 ml** neutralne pavlake
- **1** dlulja
- **1** **caša (od jogurta)** kukuruznog brašna
- **1** **dl** kisele vode
- **po ukusu** soli
- **1-2** **cen**abelog luka
- **500-600 g** **pec**enih paprika
- **mal**o susama

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 pore?ajte parcice crvene pecene paprike.

Blago urolajte.

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

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

Savet