

Pizza pita (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komadheljdinih kora**
- **250 gsira mediteran**
- **3jajeta**
- **malomleka**
- **200 gpraške šunke**
- **200 gkackavalja**
- **po željikecap**

Ostalo:

- **250 gpavlake**
- **1 jaje**

Priprema

U ciniji umutiti jaja i izgnjecen sir, dodati u tu smesu mleka. Treba da bude tecnije. Zatim, prašku šunku iseckati i kackavalj izrendati.

Postavite prvu koru na nju stavite malo ulja, zatim je prekrite drugom korom preko nje posuti smesu od jaja i sira, opet prekriti trecom korom isto premazati smesom jaja i sir i to ponavljati do šeste kore. Na tu poslednju šestu koru stavljate kecap, šunku i kackavalj. Ivijete sve kore u rolat. Ostaviti da odstoji sat vremena u frižideru.

Nakon tih sat vremena, rolat seckati na komade i reati na pleh. Umutiti jaja i pavlaku, i po kašicicu stavljati

preko tih komada.

Peci u predhodno zagrejanoj rerni 30ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.