

## *Pita sa kulenom i paprikom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za punjenje:**

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **4 kom** crvene pečene paprike (očiscene)
- **300 g** belog sira (kriška)
- **200-220 g** kulena (secenog tanko)
- **po potrebisoli**

#### **Za premazivanje kora:**

- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** griza
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 jajeta**
- **2 kašice** praška za pecivo
- **malosoli**

### **Priprema**

Ulje, jogurt, kiselu vodu, griz, jaja, kiselu pavlaku, prašak za pecivo i malo soli izmešati u masu kojom ćemo premazivati kore. Kore podelite na 4 dela. Svaki list kore pospite sa 3 kašike mase, na zadnju 3 ili 4 zavišno koliko ima kora u pakovanju kad pospete masu por?ajte polovine peprike malo je posolite pa izmrвите sira po njoj, pore?ajte preko kulena narezanog na tanke kriške i uvijte krajeve unutra pa urolajte. Uradite i ostale rolne pite isto tako. Složite u pleh obložen pek papirom premazite preostalom masom. Pecite u zagrejanj rerni na 200

C 20-25 minuta da porumeni. Malo rashladite i nasecite pa poslužite.

### **Savet**

Za ljubitelje koji vole malo ljutkasto, ovo je jako ukusno. Probajte.