

Pica pita od gotovih kora



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **malokisele vode**
- **maloulja**
- **300 g**kackavalja
- **300 g**šunke
- **400 g**šampinjona
- **2** **caše** kisele pavlake
- **4**jaja
- **300 g**kecapa
- **1** **kesica**origana

Priprema

Raširiti prve dve kore i obe samo poprskati sa malo ulja i kisele vode. Raširiti trecu koru preko prve dve i na nju naneti umucena 2 jajeta i 1 cela caša pavlake. Raširiti cetvrtu koru preko trece pa preko nje rasporediti 300g seckane šunke (jasno je da se samo prve dve kore prskaju uljem i kiselom vodom). Petu koru staviti preko cetvrte pa je premazati sa 300g kecapa. Preko šeste kore rasporediti 300g sira. Na sedmu koru naneti 400g prženih šampinjona (prže se dok im tecnost koju puste ne uvrije). Ovako složene kore uviti u rolat koji treba staviti na poslužavnik pa odložiti na 1 sat u zamrzivac kako bi se mogao seci na kolutove koji ce se peci. Rolat seci na kolutove debljine debljeg prsta , reati ih na pek papir ili u podmazan pleh. Svaki komad premazati mešavinom 2 jajeta i 1 caše pavlake. Posuti origanom. Peci na 200C, pa kad porumene smanjiti temperaturu i još malo dopeci.

Savet

Posluživanje: Od jednog rolata dobijete priličan broj komada pite, ako imate veći broj gostiju napravite od celog pakovanja kora 2 rolata, naravno podupljajte količinu fila. Ovaj premaz se može i smanjiti na 1 jaje i 1/2 aše pavlake za jedan rolat.