

Pica pita sa gotovim korama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 3 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1 jogurt
- brašno (po potrebi)
- 1/2 čaše ulja
- 500 g salame
- 300 g sira
- kecap
- origano

Priprema

Jaja i jogurt umutiti, dodati prašak za pecivo, ulje i brašno po potrebi (da bude gušće od smese za palacinke).

Reati 3 kore, jednu preko druge i svaku premazati smesom. Na 4 koru narendati salamu, sir i posuti origanom. Uviti u rolat. Napraviti 4 ovakva rolata.

Rolate redjati u podmazan pleh i preliti preostalim filom od jaja, jogurta i brašna.

Pitu peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 40 minuta.