

Posna pizza pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **400** gšampinjona
- **300** gposnog kackavalja
- **400** gpizza kecapa
- **po potrebi**ulja
- **po ukusu**origana
- **po potrebi**posnog magarina

Priprema

Prvo izbrojte kore i podeliti na 4 ili 5 za rolat, ja sam po 4 stavljala. Šampinjone izdinstajte samo da puste vodu, a kackavalj izrendajte u ciniju.

Prvu koru premazati kecapom. Na drugu koru staviti šampinjone. Na trecu izrendan kackavalj. ?etvrtu ponovo premazati kecapom i urolati. Tako dok ne iskoristite sve kore.

Kada ste sve iskoristili, premazati maragarinom i posuti origanom po ukusu, ako nemate margarin može i ulje.

Savet

U pizzu na ?etvrtu koru možete staviti i sardinu ili tunjevinu, jednom sam pravila i bila je super. Prijatno.