

Pica od kora



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora
- **200 g** šunke
- **200 g** sira
- **1** jaje
- kecap za premazivanje
- ulje za premazivanje
- **1/2 šolje** pavlake
- origano

Priprema

Izrendati šunku, dodati sir i origana po želji. Reati kore tako što prvu premazujete uljem, sledecu kecapom i tako sve do polovine pakovanja kora. Na sredini staviti pripremljen fil pa nastaviti postupak do kraja.

Na kraju urolati i iseckati na parčice koji se stavljaju u podmazan pleh.

Umutiti jedno jaje sa pola šolje pavlake i premazati svako parce zatim posuti origano po želji. Peci na temperaturi od 200 stepeni. Prijatno.

Savet

U fil se mogu staviti peurke ili sitno iseckani kiseli krastavii. Možete staviti bilo šta što inae stavljate kada

spremate picu.