

Rolovana pita sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** komkora za gibanicu
- **3**barena jaja
- **200** grendane salame
- **200** grendanog kackavalja
- **6** pecenih iseckanih paprika
- **1**jaje
- **2** kašikekisele pavlake
- **1** kašikaulja
- **2** kašikegriza
- **1** kašikasusama
- **po** željiso

Priprema

Umutiti jaje sa pavlakom i uljem. Rasiriti 1 koru i sa 1 kašikom fila premazati, tako uraditi sa još 2 kore Na trecu koru na 2/3 posuti 1 kašiku griza i poreati pola iseckane paprike i posoliti je. Posuti sa pola salame. Preko salame staviti pola kackavalja. Poreati jaja secena na cetiri dela i malo posoliti. Uviti u rolat i staviti u pleh. Isto uraditi i sa drugim rolatom. Peci na 200 stepeni, 30 minuta. Prohladiti, seci na šnite i služiti. Može kao preelo ili vecera.

Savet