Pitice 3 u 1

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **200 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**ajvara
- **1 dl**ulja
- **1 dl**kisele vode
- **300 g**sira
- **1 veza**blitve
- **3**jaja
- **1 caša**kisele pavlake
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Crni luk propržiti, pa mu dodati meso, posoliti i pobiberiti po ukusu, pa dinstati dok meso ne bude gotovo. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati ajvar i lepo umešati kako bismo dobili ujednacenu smesu.

Pomešati seckanu blitvu sa malo sira. Sa strane ostaviti malo sira, kako bi imali za treci nadev.

Pomešati ulje i kiselu vodu. Kore podeliti na tri jednaka dela, kako bismo dobili tri ukusa (za jedan rolat potrebno je 5-6 kora). Svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, a svaku drugu filovati pripremljenim filom sa mesom i ajvarom. Prvi rolat uviti cvrsto.

Drugi rolat pripremiti na isti nacin, samo umesto fila sa mesom stavljati fil sa sirom i blitvom. Treci rolat pripremiti isto kao prethodne, samo ih filovati sirom.

Rolate staviti u zamrzivac da se lepo stegnu (potrebno je da odstoje oko sat ipo do dva). Zatim ih seci na šnite debljine 1-1,5 cm, poreati ih u pleh obložen pek papirom.

Umutiti jaja i pavlaku, pa na svaku šnitu staviti pomalo tog preliva. Peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta, ili jednostavno dok šnite lepo ne porumene. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet