

Pica pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **1 čaša (od 2dl)** jogurta
- **1/2** češulja
- **1 čaša** brašna
- **1/2** praška za pecivo

I još:

- **500** g kora za pita
- **200** g šunke
- **200** g sira
- **100** g kackavalja
- kecap
- origano
- susam

Priprema

Umutiti jaja, dodati malo soli, jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Šunku iseckati, kackavalj izrendati, sir usitniti.

Pakovanje kora podeliti na 3 dela, za tri rolata, 5 kora za jedan rolat. Režati kora, fil (3 kašike), kora, fil, kora, fil, kecap, kora, sir, šunka, origano, kora, kecap, kackavalj.

Urolati. Napraviti tako još 2 rolata. Ostaviti 3 kašike fila za premazivanje rolata.

Rolate staviti u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje, premazati svaki kasikom fila i posuti susamom.

Peci 35-40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Pokriti krpom da se prohlade, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet