Pita sa sirom, šunkom, salamom...

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**gotovih tankih kora
- **5**jaja
- **2 dl**jogurta
- **1**kiselo mleko
- **1 caša (od kiselog mleka)**griza
- **1,5 caša (od kiselog mleka)**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**soli

Za nadev:

- **300-400 g**salame
- **300 g**šunke
- **200-300 g**sira
- **malo** origana
- **malo** kecapa

Ostalo:

- **1**jaje
- **1 kašika**pavlake
- **malo** susama

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, kiselo mleko, ulje, griz, prašak za pecivo i so. Sve zajedno umutiti mikserom.

Ovom smesom mazati kore. Po tri kore su potrebne za jedan rolat. Znaci, maže se jedna kora, pa se preko nje stavi druga koja se takoe premaže, pa treca. Trecu koru namazati smesom od jaja pa preko toga sipati malo kecapa i razmazati po celoj kori. Zatim narendati malo salame, staviti sitno secenu šunku, izmrviti malo sira i posuti origanom.

Uviti rolat. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Jaje i pavlaku umutiti pa premazati preko rolata pre pecenja. Posuti susamom. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni, dok ne porumene.

Savet