

## ***Pica pita (8)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora
- **200 ml** jogurta
- **4** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** pica kecapa
- **100 g** šunke
- **100 g** pecenice
- **100 g** kackavalja
- **100 g** mariniranih šampinjona

### **Priprema**

Kore podeliti na 2 dela. Svaku koru oba dela premazivati filom (pomešati jaja, jogurt, brašno, prašak za pecivo, ulje). Ostaviti par kašika za prelivanje svijenih pita.

Poslednje kore oba dela premazati kecapom, pa odozgo naredati šunku, pecenicu, kackavalj i naseckati šampinjone.

Rolate sviti, pa premestiti u pleh za pecenje. Rolate prelitati ostatkom fila, pa peci na 180C 30-40 minuta.

Gotove rolate ostaviti da se malo prohlade, pa tek onda seci, inace ce se raspasti.

**Savet**