

Pica pita (8)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgkora**
- **200 ml jogurta**
- **4 jajeta**
- **4 kašike brašna**
- **100 ml ulja**
- **1 kesica prška 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 narendati šunku, pecenicu, kackavalj i naseckati šampinjone.

Rolate sviti, pa prenesti u pleh za pecenje. Rolate preliti 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