

Pica pita (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**kore za pitu
- **2**jajeta
- **1** cašakisele pavlake
- **1/4** kašiciceprška za pecivo
- **30** mlulja
- **150** mlkecapa
- **150** gpilecih grudi
- **200** gkackavalja
- **po ukusu** origana

Priprema

Umutiti jaja sa pavlakom, praškom za pecivo i uljem. Premazati tri kore za pitu umucenom smesom i poreati jednu preko druge, pa preklopiti cetvrtom korom, ali nju ne premazivati.

Kecap pomešati sa origanom pa premazati preko cetvrte kore.

Preko kecpa rasporediti pilece grudi.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Pecenu pica pitu ostaviti da se prohladi pa iseci na kocke.

Savet