

Pita pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** šunke
- **300 g** kackavalja
- **po potrebi** kecapa
- **po ukusu** origana

Za fil:

- **3** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1/2** **čaše** ulja
- **1/2** **čaše** griza
- **1/2** **čaše** kisele vode

Priprema

Prvo pripremiti fil: umutiti 3 jajeta, dodati jogurt i ulje, umutiti, zatim dodati i griz, sjediniti i na kraju dodati kiselu vodu.

Ovim filom mazati prvu koru, preko nje staviti još jednu, mazati drugu koru, staviti još jednu pa namazati i tu trecu koru, staviti cetvrtu i cetvrtu premazati sa malo fila pa onda kecapom, posuti origanom i rendanom šunkom i kackavaljem. Krajeve malo preklopiti da fil ne curi pa urolati i reati u pleh sa papirom za pecenje.

Postupak ponoviti dok se ne utroše sve kore. Rolate premazati ostatkom smese i posuti malo kackavaljem pa staviti u zagrejanu rernu na 200C da se zapece. Rolat seci na parcice i poslužiti. Ja najviše volim kada je vrelo, ali je odlicna i kada se ohladi, uz kecap, jogurt, pavlaku... :)

Savet

Prijatno :)