

## **Mini pice sa korama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **200 g**sitnog sira
- **200 g**šunke

#### **Za premazivanje kora:**

- maloulja
- kecap

#### **Za premazivanje rolata:**

- **1**jaje
- **1** cašakiselog mleka ili pavlake

### **Priprema**

Iseckati ili narendati salamicu, i sjediniti sa sirom. Pakovanje kora podeliti na dva dela (ako u pakovanju ima npr 20 kora, podeliti ih na dve grupe od po 10 kora).

Prvi koru mažati kecapom, preko nje staviti drugu koru i premazati kašikom ulja. Tako redom dok se ne istrosi prva polovina (grupa) kora. Mazati kecap-ulje-kecap-ulje...

Na poslednju koru iz prvog dela staviti nadev (sir i salama) i nastaviti sa mazanjem kora iz druge grupe istim redosledom (kecap-ulje...)

Uviti u rolat i seci ga na parcice debljine 2-2,5 cm.

Posebno umutiti jedno jaje i kiselo mleko (ili pavlaku) i premazivati parcice koje prethodno stavimo u nauljani pleh. Peci na 250 stepeni.

### **Savet**

Ove mini pice su veoma lake za pripremu, a lepe su i kada se ohlade. Kada se stavlja nadev izmedju kora može se dodati i origano. Probajte, odline su... Prijatno!