

## **Roll pizza**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **4** dl mleka
- **800** g brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašika soli
- **120** g margarina
- **1** kašika šećera

### **Za nadev:**

- **200** g salame
- **100** g dimljene slanine
- **150** g kackavalja
- **5-6** kiselih krastavcica
- kecap
- jaje
- **3** kašika milerama

## **Priprema**

U mlako zasladjeno mleko razmutiti kvasac i ostaviti 10 minuta na toplom. Dodati brašno, so, prašak za pecivo i zamesiti testo. Ostaviti oko 30 minuta na toplom. Izrendati salamu, sir, krastavce, usitniti slaninu, dodati jaje i mileram, pomešati. Testo razvuci na 2-3 cm debljine i izrendati hladan margarin po površini testa. Umotati u rolat i podeliti rolat na 2 dela. Ostaviti testo da miruje još 30 minuta. Razvuci testo premazati kecapom i naneti 1/2 nadeva. Uviti u rolat i seci na 1,5 cm debljine. Isto ponoviti i sa drugim testom. Poredjati rolate u pleh i ostaviti još oko 20tak minuta da miruju dok se rerna ne zagreje. Premazati ih kecapom i staviti da se peku na 220 stepeni oko 20tak minuta.

## **Savet**