

## Pizza rolati



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **maloulja**
- **2** jogurta
- **200 g** salame
- **100 ml** kecapa
- **malorigana**
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malosoli**

## Priprema

Odvojiti po 5 kore za svaki rolat. Napraviti fil, tako što ce te razmutiti 2 jajeta, posoliti, dodati malo ulja, 2 jogurta, renddanu salamu, 1/2 kesice praška za pecivo i sve lepo sjediniti. Na radnoj površini staviti jednu koru, premazati je sa malo ulja, zatim staviti drugu koru, nju premazati kecapom, posuti origanom, zatim staviti trecu koru na koju nanosimo deo fila, potom cetvrtu, preko nje ponovo kecap i origano, i preko pete kore ponovo stavljamo fil. Uvijemo u rolat i secemo na 4 dela. Tako ponoviti postupak i sa ostalim materijalom. Na kraju ih premažemo ostatkom fila, pospemo susamom i pecemo u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

## Savet