

Pica rolat (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** kora za pitu
- **100 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **150 g** kackavalja
- **150 ml** kecapa
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Pomesati kiselu vodu sa uljem i pecivom. Rasiriti prvu koru, poprskati je pripremljenom mešavinom, preklopiti drugom korom, pa ponovo poprskati mešavinom. Trecu koru premazati kecapom, preklopiti cetvrtom pa naredati kackavalj. Prekriti petom korom i poprskati mešavinom. Staviti šestu koru i nju poprskati mešavinom. Sedmu koru premazati kecapom, staviti osmu i naredati kackavalj. Devetu poprskati mešavinom, preklopiti desetom korom i naredjati marinirane šampinjone. Ovako složene kore uviti u rolat, pa odložiti u zamrzivac da se malo stegne. Pre pecenja rolat seci na parcad, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih kecapom, posuti rendanim kackavaljem i peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet