

Rol pizza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **300 g** pileceg parizera
- **200 ml** kecapa
- **300 g** trapista
- **2** kisele pavlake
- **1 kesica** origane

Priprema

Jednu koru premazati pavlakom.

Drugu koru kecapom.

Na sledecu narendati trapist i posuti origanom.

I na poslednju narendati parizer. Saviti krajeve i uviti u rolat.

I tako dok se svi sastojci ne istroše. Savijene rolate iseci i premazati pavlakom, malo rendanog kackavalja i posuti origanom.

Peci u rerni na 220 C oko 20 minuta...

Savet