

Pizza rolnice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **100 ml**ulja
- **500 ml**mleka
- **300 g**šunke
- **300 g**kackavalja
- **1 kesica**origana
- **300 ml**kecapa
- **mal**omaslina

Priprema

U dublji sud izmrviti kvasac, dodati šećer, so, ulje i brašno, mleko, umestiti glatko testo i ostaviti da naraste. Testo podeliti na 3 loptice.

Razvuci testo malo tanje, premazati kecapom, narendati šunku, takodje i kackavalj i posuti origanom. Uviti u rolat, seci ga i redjati u pleh. Preko svakog parceta narendati malo kackavalja i staviti iseckane masline, posuti malo origanom.

Peci u rerni na 200 C oko 20 minuta...

Savet

Mogu se i dodati peurke.