

Pizza rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**parizera
- **200 g**sitnog slanog sira
- **200 g**šampinjona
- **1 pakovanjetost** sira
- **200 g**kecapa
- **1 kašika**origana
- **500 g**tankih kora za pitu

Za premazivanje:

- **2 jajeta**
- **2 cašepavlake**
- **malosoli**

Priprema

Parizer izrendati, šampinjone iseckati.

Umutiti viljuškom jaja i dodati pavlaku i malo origana.

Na radnoj površini staviti dve kore, jednu preko druge pa staviti malo fila i premazati celu koru. Na fil staviti drugu koru. Na nju poredjati izrendanu salamu, pa poprskati kecapom i posuti malo origanom. Zatim preklopiti još jednom korom pa na nju poredjati isecene šampinjone. Još jedna kora odgore i nju premazati sirom. Na

sledecu koru poslagati tost sir po dužini. Poprskati kecapom pa prekriti drugom korom i tako sve dok ima materijala.

Kore urolati i spustiti u podmazani pleh. Od gore premazati filom od sira i jaja koji se na pocetku stavlja na prvu koru i staviti u rernu zagrejanu na 200C da se pece dok ne porumeni.

Savet

Ja ovaj rolat pripremim i ostavim par sati da odstoji da se svi sastojci lepo sjedine s korama, pa tek onda peem ali se može pei i odmah nakon pripreme. Svakako je divan rolat :)