

Rolat sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 ml jogurta
- 1/2 jogurtske čašulja
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike brašna
- 2 kašike griza
- 12 kora za pitu
- 1 čašak isecke pavlake
- 150 g mariniranih šampinjona
- 50 g susama

Priprema

Umutiti jaja dodati jogurt, ulje, brašno, pecivo i griz.

Kore reati u pleh obložen pek-papirom i svaku koru premazati filom.

Posuti susamom i peci 12-15 minuta na 200 C.

Prohladjenu koru premazati kiselom pavlakom i poredjati iseckane sampinjone pa uviti u rolat.

Savet

Ostaviti da se ohladi, pa isei na parad debljine 1 cm.