

Rolat pita-pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih kora za pitu**
- **250 g** sitnog sira
- **4** jajeta
- **1 caša** jogurta
- **1 caša (od jogurta)** griza
- **2/3 cašeulja**
- **350 g** šunke
- **200 g** kecapa
- **200 g** mariniranih šampinjona
- (isceenih od tecnosti)
- **1** kesica origana

Priprema

Podelite kore na tri gomile za tri rolata. Umutite jaja, jogurt, sir, griz, ulje, prašak za pecivo. Time premazujete svaku koru.

Na poslednju koru narenajte šunku. Posipajte šampinjone i origano, pa dodajte kecap. Ponovite i za ostala dva rolata.

Savet

Premažite rolate jajetom i posipajte susamom. Pecite u plehu obloženom pek-papirom.