Pizza rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**gotovih kora
- **4**jajeta
- **1**jogurt
- **4 kašike**brašna
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**kecapa
- **150 g**rezane šunke
- **100 g**kackavalja
- **malo**mariniranih pecurki

Priprema

1/2 kg kora podeliti na dva dela. Umutiti jaja sa jogurtom, brašnom, uljem i praškom za pecivo. Posoliti po ukusu. Svaku koru premazati filom, a na poslednju staviti salamu, kackavalj, kecap i marnirane pecurke.

Uviti 2 rolata (ja sam pravila duplu smesu) i peci na 220 C dok ne porumeni (20-tak minuta).

Savet