

Rolat sa mocarelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**kora za pitu
- **50 g**susama

Fil:

- 3 jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** cašaulja
- **1** cašabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- malosoli

Nadev:

- **250 g**salame
- **250 g**moicarele

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt i ulje. Sjediniti pa dodati brašno, prašak za pecivo i so.

Kore podeliti na pola. Reati kore, jednu preko druge i svaku premazati filom. Na zadnju koru staviti rendanu

salamu i mocarelu. Uviti rolat. Na isti nacin, od preostalog materijala napraviti još jedan rolat.

Premazati ih ostatkom fila i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20-30 minuta.

Savet