

Pica rolat sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 listova (2 pakovanja)**kora za pitu
- **500 g**pica kecapa
- **500 g**praške šunke
- **1 kg**šampinjona
- **700 g**kisele pavlake
- **6-8**jaja
- **maloulja**
- **po ukusu**origano
- **za posipanje**sesam ili kim

Priprema

Pecurke iseckamo sitno i prodinstamo ih sa malo ulja i suvi biljni zacin po ukusu. Kore podelimo po 5 kora za 6 rolata. Jaja i pavlaku umutimo treba da bude rei fil pa ako su sitnija jaja dodajte koje više. Šunku iseckate na kockice. Kada smo sve spremili možemo da pocnemo sa filovanjem. Na prvu koru sipamo malo ulja, pa preko nje ide druga kora na koju sipamo kecap i malo origana. Ja to radim otprilike, ali gledajte da imate svega za 6 puta-rolata.

Stavljamo trecu koru i na nju pecurke koje smo prethodno izdinstali.

Na cetvrtu koru stavljamo šunku.

Na petu koru fil od jaja i pavlake. Na kraju 6-tog rolata mora ostati malo ovog fila da bi premazali sve rolate pre

pečenja odozgo.

Zatim uvijemo sve u rolat. Rolate stavljamo na pleh obložen pek papirom. Zatim uvijamo još 5 rolata istim postupkom i redom. Kada su svi rolati gotovi premazujemo ih filom od pavlake i jaja i posipamo susamom.

Rernu zagrijemo na 200C i pecemo nekih 15 minuta i pazimo da ne izgori odozgo. Kada porumeni staviti foliju preko i nastaviti sa pečenjem još 20ak minuta ili više zavisi od rerne. Najbolje da nožem probodete i vidite jel gotovo. Rolate izvaditi iz rerne i prekriti krpom da se ohlade, mogu se seci i služiti mlaki ili hladni podjednako su ukusni. Prijatno!

Savet

Nekada umesto peurki stavim i narendani kakavalj oko 500 g... Može se i kombinovati pola pola. Odlini su svakako. Takoe je bitno da ne preterujete sa sastojcima jer su onda rolati deblji duže se peku, a i kad se seku fil ispada...