

Pica-rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Premaz:

- 2 jajeta
- 2 šoljejogurta
- 1 šoljaulja
- 1 šolja griza
- 1 kesicapraka za pecivo
- malosoli

Još:

- 1 pakovanjedeblijih kora za pitu

Nadev:

- 200 g šunkarice
- 250 g kackavalja
- 150 g mariniranih šampinjona
- 10 kašikakecapa
- 1 kašicica origana

Još:

- 1 jaje
- 2 kašike kisele pavlake

Priprema

Umutiti mikserom jaja sa jogurtom, ulje, grizom i praškom za pecivo i solju. Reati kore i svaku premazati dobijenom smesom. Poslednju koru ne premazivati.

Premazati poslednju koru kecapom, posuti origano pa staviti seckanu salamu, narendan sir i šampinjone. Urolati u rolat

Premazati rolat umucenim jajetom i pavlakom. Staviti da se pece na 170°C dok ne porumeni.

Savet

Brzo, jednostavno. Može i toplo i hladno da se jede.