

Pizza rolat (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **300 g** sira (gauda, edamer)
- **300 g** šunke
- **mal** pavlaka
- **100 ml** kecapa
- **mal** origana
- 3 jaja
- **1** **čaša (200ml)** jogurta
- **1** **čaša** griza
- **1** **čaša** ulja
- **mal** soli
- **1/2** **kesice** praška za pecivo
- **50 g** kajmaka

Priprema

Napraviti fil: Umutiti 3 jajeta, čašu (2dl) jogurta, čašu griza, čašu ulja, pola praška za pecivo, malo soli.

Kore podijeliti na pola. Svaku koru mazati filom, na poslednju namazati kecapom (u koji dodamo origano), pavlakom, poreamo šunku, sir, kajmak. Urolati, premazati odozgo malo filom pa narendati sir. Isti postupak ponoviti sa drugom polovinom kora tako da dobijete dva rolata (kao na slici). Peci na 200 stepeni 20-ak minuta dok ne dobije lijepu rumenu boju.

Savet

Može se služiti kao doručak, ručak ili večera. Zasitno i veoma ukusno. Prijatno!