

Piza rolat



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjakora za pitu**
- **0,5 lkecpa**
- **pakovanješampinjona**
- **400 gposnog sira (od soje)**
- **1 kesicaorigana**
- **po potrebitisoli**
- **po potrebiulja**

Preprema

Jednu koru pouljiti, preko nje drugu koru premazati kecapom.

Narednu koru pouljiti i posuti origanom.

Preko nove kore posuti narendani posni sir.

Sljedecu koru pouljiti, pa preko nje novu koru prekriti isjeckanim šampinjonima.

Urolati!

Premazati kecapom i posuti rendanim sirom.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Ako volite masivnije rolate, možete ponoviti ovaj postupak sa slaganjem kora i dodataka u jednom rolatu.