Pica rolat

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **250 g**šunke
- **200 g**mariniranih pecuraka
- **250 g**kackavalja
- **1 cašа**kisele pavlake
- **2**jajeta
- origano

Priprema

Umutiti jaja i pavlaku.

Tri kore redjati, i zadnju premazati kecapom. Kackavalj krupno rendati, a šunku seci na kockice.

Posle kore sa kecapom, ide još jedna kora na koju se stavlja kackavalj.

Posle kore sa kackavaljem ide kora preko koje se stavlja šunka.

Posle kore sa šunkom ide kora na koju se stavljaju seckane pecurke.

Posle kore sa pecurkama ide kora koju treba namazati umucenom pavlakom i jajima.

Premazati kecapom i sipati preostali kackavalj, šunku i pecurke i sve posuti origanom.

Od svih kora uvijati rolat. U pouljenu tepsiju staviti rolat, premazati pavlakom i jajima i posuti origanom. Peci na 200 C. Kada rolat dobije zlatnožutu boju gotov je. Ohlaen rolat seci na parcad velicine dva do tri cm.

Savet

Savet plus: Pica rolat bie mnogo lepši ako prenoi jednu no u frizideru pre peenja.