

Posni pizza rolati



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **600 g** kecapa
- **600 g** mariniranih šampinjona
- **300 g** gposnog kackavalja
- malo ulja

Priprema

Kore podeliti na 3 dela za 3 rolata (po 5 komada). Pecurke iseckati, a kackavalj izrendati. Na svaki rolat ide po 200 g kecapa, 100 g kackavalja i 200 g šampinjona. Staviti dve kore jednu preko druge pa premazati kecapom, pa staviti trecu koru. I trecu koru premazati sa kecapom, pa posuti sa izrendanim kackavaljem. Staviti cetvrtu koru, premazati je sa kecapom, pa rasporediti iseckane šampinjone. Staviti petu koru, pa urolati. Tako napraviti jos dva rolata. Rolate staviti u obložen pleh, pa ih odgore premazati sa malo ulja i peci ih na 220C oko 30 minuta.

Savet