Rol pica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**instant kvasca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo**soli
- **malo**šecera

Nadev:

- **200 g**salame
- **100 g**kackavalja
- **50 g**kecapa
- **50 g**mariniranih pecuraka
- **1** belance
- origano

Ostalo:

- žumance
- **25 g**margarina

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo, ostavite da naraste. Premesite opet. Razvucite na pravougaonik, pomešajte sastojke za nadev. Nanesite na testo. Urolajte. Podelite na 6 delova. Okrugli manji pleh obložite masnim papirom. Poreajte rolate u krug i jedan u centar. Premazite umucenim žumancetom. Dodajte listice margarina. Ostaviti još 20 minuta i ukljucite rernu na 200 stepeni. Pecite oko 30 minuta.

Savet