

Pica - rolat sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **110** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 gheljдинih kora
- 3 jajeta
- 500 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 2 čaše (od jogurta) brašna
- 1 prašak za pecivo
- 500 g salame
- 300 g sira
- 3-4 kisela krastavica
- 2 origana
- 30 g susama
- 200 ml kecapa
- 200 g šampinjona

Priprema

Kore podeliti na dva dela.... od ove smese izlaze dva rolata. Umutiti jaja, jogurt, brašno, ulje i prašak za pecivo. Ovom smesom premazati svaku koru, sem zadnje. Zadnju koru premazati kecapom, narendati sir, salamu, krastavce, posuti malo origana i lagano uviti u rolat. Postupak ponoviti i sa ostalim korama. Staviti u pleh rolate, premazati ih smesom od jogurta, posuti susamom i peći na 220 stepeni.

Savet