

Pizza rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**debljih kora za pitu

Za premazivanje kora:

- **1/2 l**jogurta
- **9 kašikagriza**
- **70 ml**lulja
- **1 kesica**praproška za pecivo

Fil:

- **300 g**suhomesnatog, po izboru
- **300 g**kackavalja
- **100 ml**kecapa
- origano

Premazivanje rolata po vrhu:

- **1**jaje
- **1/2 cašekisele pavlake**

Priprema

Kore podeliti na dva dela, da svaki rolat ima po pet kora.

Za premazivanje kora: Sve navedene sastojke sjediniti žicom za mucenje i ostaviti 10 minuta, da odstoji.

Uzeti jednu koru i premazati je smesom sa jogurtom. Tako urediti i sa ostale tri kore, slažuci ih jednu preko druge. Zatim staviti petu koru, pa je premazati sa pola kolicine kecpa,...

...narendati pola kolicine kackavalja i...

...preko složiti pola kolicine suhomesnatog. Posuti sa origanom, kolicina po ukusu.

Saviti malo stranice rolata unutra (da ne bi iscureo kackavalj), pa uverti rolat i staviti u pleh, preko pek papira.

Rolate premazati mešavinom jajeta i kisele pavlake i ...

...staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada dobije zlatno rumenu boju izvaditi pleh iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Seci na krupnije parcice i poslužiti.

Savet