

Rol pizza



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **300 gpileceg parizera**
- **200 mlkecapa**
- **300 gtrapista**
- **2 kisele pavlake**
- **1 kesicaorigane**

Priprema

Jednu koru premazati pavlakom.

Drugu koru kecapom.

Na sledecu narendati trapist i posuti origanom.

I na poslednju narendati parizer. Saviti krajeve i uviti u rolat.

I tako dok se svi sastojci ne istroše. Savijene rolate iseci i premazati pavlakom, malo rendanog kackavalja i posuti origanom.

Peci u rerni na 220 C oko 20 minuta...

Savet