

Pizza rolat (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pakovanjekora za pitu
- **400** gsalame
- **200** gkecapa
- **2** kesiceorigana
- **4** jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **malosoli**
- **50** mlkisele vode
- **300-400** gsira
- **malosusama**
- **100** mlulja

Priprema

Kore podeliti na dva dela. Salamu iseckati, sir narendati (možete ga i mrviti rukama), jaja umutiti (mikserom) sa malo soli i praškom za pecivo, pa im dodati ulje i kiselu vodu i promešati (odvojiti 2-3 kašike za premazivanje rolata). Na prvu koru staviti salamu, kecap i origano, pa staviti koru preko nje i na nju staviti sir i jaja, i tako naizmenično dok se ne utroše sve kore iz jednog dela i polovina namirnica, a onda kore uvti u rolat. Na isti nacin napraviti rolat i od drugog dela kora i ostatka namirnica i staviti ih u podmazan pleh. Rolate premazati filom od jaja koji ste odvojili na pocetku, posuti susam i peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 200 stepeni (cim se rolati zarumene prekrifti ih folijom). Ostaviti ih da se prohlade 15-20 minuta pre serviranja.

Savet