

## *Pizza rolat*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** parizera
- **200 g** sitnog slanog sira
- **200 g** šampinjona
- **1 pakovan** jetost sira
- **200 g** kecapa
- **1 kašika** origana
- **500 g** tankih kora za pitu

### **Za premazivanje:**

- **2** jajeta
- **2** cašepavlake
- **malosoli**

## **Priprema**

Parizer izrendati, šampinjone iseckati.

Umutiti viljuškom jaja i dodati pavlaku i malo origana.

Na radnoj površini staviti dve kore, jednu preko druge pa staviti malo fila i premazati celu koru. Na fil staviti drugu koru. Na nju poredjati izrendanu salamu, pa poprskati kecapom i posuti malo origanom. Zatim preklopiti još jednom korom pa na nju poredjati isecene šampinjone. Još jedna kora odgore i nju premazati sirom. Na

sledecu koru poslagati tost sir po dužini. Poprskati kecapom pa prekriti drugom korom i tako sve dok ima materijala.

Kore urolati i spustiti u podmazani pleh. Od gore premazati filom od sira i jaja koji se na pocetku stavlja na prvu koru i staviti u rernu zagrejanu na 200C da se pece dok ne porumeni.

### **Savet**

Ja ovaj rolat pripremim i ostavim par sati da odstoji da se svi sastojci lepo sjedine s korama, pa tek onda pe?em ali se može pe?i i odmah nakon pripreme. Svakako je divan rolat :)