

Rolat sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **250 mljogurta**
- **1/2 jogurtske cašeulja**
- **1/2prška za pecivo**
- **2 kašikebrašna**
- **2 kašikegriza**
- **12kora za pitu**
- **1 cašakisele pavlake**
- **150 gmariniranih šampinjona**
- **50 gsusama**

Priprema

Umutiti jaja dodati jogurt, ulje, brašno, pecivo i griz.

Kore reati u pleh obložen pek-papirom i svaku koru premazati filom.

Posuti susamom i peci 12-15 minuta na 200 C.

Prohladjenu koru premazati kiselom pavlakom i poredjati iseckane sampinjone pa uviti u rolat.

Savet

Ostaviti da se ohladi, pa iseći na parad debljine 1 cm.