

Rolat pita-pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za pitu
- **250 g** sitnog sira
- **4** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša (od jogurta)** griza
- **2/3** **čaše** ulja
- **350 g** šunke
- **200 g** kecapa
- **200 g** mariniranih šampinjona
- (isceđenih od tečnosti)
- **1** **kesica** origana

Priprema

Podelite kore na tri gomile za tri rolata. Umutite jaja, jogurt, sir, griz, ulje, prašak za pecivo. Time premazujete svaku koru.

Na poslednju koru narenajte šunku. Posipajte šampinjone i origano, pa dodajte kecap. Ponovite i za ostala dva rolata.

Savet

Premažite rolate jajetom i posipajte susamom. Pecite u plehu obloženom pek-papirom.