

## **Pizza rolat**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za gibanicu**

#### **Fil za premazivanje kora:**

- **1 šolja (od 2 dl)ulja**
- **1 šolja (od 2 dl)brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3jajeta**
- **1 šolja (od 2 dl)jogurta**

#### **Punjjenje:**

- **300 gšunkarice**
- **300 gkackavalja**
- **300 gkecapa**
- **po željiorigano**

### **Priprema**

Fil: Mikserom umutiti sastojke za fil i po želji posoliti.

Kore podeliti na 3 grupe. U svaku grupu ide po 5 kora. Uzeti prvu grupu kora, kore reati jednu na drugu prethodno premazane filom.

Na petu koru posuti šunkaricu, kackavalj, kecap, origano,....

Sve uviti u rolat i staviti u podmazan pleh.

Isti postupak ponoviti i sa ostale dve grupe kora. Dobiju se tri rolata. Rolate premazati odozgo sa filom, po želji posuti susam i staviti u rernu na 200 stepeni da se ispeku.

Pecene rolate prekriti krpom i ostaviti da se ohlade, zatim ih seci na parcice.

## **Savet**

Po zelji se mogu dodati kiseli krastavcici ili pecurke.