

Pizza rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

време 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 kesica**praška za pecivo
- **3**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)**jogurta

Punjenje:

- **300 g**šunkarice
- **300 g**kackavalja
- **300 g**kecapa
- **po želji**origano

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.