

## ***Piza rolat (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3** dl vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ulja
- **500 g** brašna

#### **Za punjenje:**

- **100 g** kečapa
- **2** paradajza
- **200 g** mozzarella sira
- **200 g** šunke
- **40 g** rendanog parmezana
- **1** jaje
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** bosiljka

### **Priprema**

U mlaku vodu staviti 1 kašičicu šećera i 1 kašiku suvog kvasca, da stane 5 minuta pa dodati 2 kašike ulja, 1/2

kašičice soli i 500 g brašna. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Za to vreme oguliti 2 paradajza, iseci na kockice posuti sa prstohvat šecera i soli, 1 kašičicom bosiljka i staviti u cediljku da se ocedi od tecnosti. Šunku i mozzarella sir iseci na listice.

Nadošlo testo razvaljati tanko debljine 3 mm, premazati sa kecapom, 5 cm od ivice testa ne premazivati. Preko kecapa staviti kockice paradajza, pa listice sira, pa preko listice šunke. Polovinu rendana parmezana posuti preko šunke. Umutiti 1 jaje i premazati okolo ne premazano testo. Uviti u rolat i staviti u pleh prethodno obložen papirom. Preostalim jajetom premazati rolat i posuti drugom polovinom rendana parmezana i 1 kašičicom origana. Rolat po vrhu koso narezati, da stane 10 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

## **Savet**