

Piza rolat (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dlvode**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašikasuvog kvasca**
- **1/2 kašicicesoli**
- **2 kašikeulja**
- **500 gbrašna**

Za punjenje:

- **100 gkecapa**
- **2paradajza**
- **200 gmozzarella sira**
- **200 gšunke**
- **40 grendanog parmezana**
- **1jaje**
- **1 kašicica origana**
- **1 kašicica bobiljka**

Priprema

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

kašicice 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 kašicicom 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 kecpa 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 kašicicom origana. Rolat po vrhu koso narezati, da stane 10 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet