

Pizza rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** gotovih kora
- **4** jajeta
- **1** jogurt
- **4 kašike** brašna
- **1** dlulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** kecapa
- **150 g** rezane šunke
- **100 g** kackavalja
- **malomariniranih** pecurki

Priprema

1/2 kg kora podeliti na dva dela. Umutiti jaja sa jogurtom, brašnom, uljem i praškom za pecivo. Posoliti po ukusu. Svaku koru premazati filom, a na poslednju staviti salamu, kackavalj, kecap i marnirane pecurke.

Uviti 2 rolata (ja sam pravila duplu smesu) i peci na 220 C dok ne porumeni (20-tak minuta).

Savet