Pizza rolat (3)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**tankih kora za pite
- **150 g**šunke
- **200 g**šampinjona
- **100 g**kecapa
- origano

Za premazivanje:

- **2**jajeta
- **100 g**pavlake
- **50 g**jogurta
- **1 dl**ulja
- so

Priprema

Kore podeliti na dva dela,to jest za dva rolata, otprilike po 12 kora. Polovinu ulja koristiti za premaz kora, ostatak staviti u fil. Šunku i šampinjone iseci na tanke listove, kackavalj narendati.

Fil: Umutiti dva jaja, dodati jogurt, pavlaku, polovinu ulja i tri prstohvata soli (po ukusu).

Prvu koru staviti, premazati blago uljem, dodati drugu koru i na nju blago premazati fil. Preko trece kore premazati kecap i staviti origano. Postupak ponoviti dok se sastojci ne potroše. Posle polovine naslaganih kora

na mestu gde treba premazati koru uljem stavite malo narendanog ili naseckanog margarina.

Uviti u rolat i takvu proceduru nastaviti sa drugim rolatom. Nauljite malo tepsiju, poreajte rolate jedan do drugog, premazati ih sa jednim žumancem, malo ulja i soli. Zagrejati rernu i peci na 200 stepeni oko 12 minuta (zavisi od šporeta) ja to od oka radim, cim porumeni gotovo je i može se seci odma.

Savet

Prijatno :-D