

## **Pizza rolat (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** čašajogurta
- **1** šoljaulja
- **1,5** šoljagriza
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **500** gkora za gibanicu
- **200** gstišnjene šunke
- **100** gsira
- **200** gkackavalja
- **100** mlkecapa
- **1** kašicicaorigana
- **20** gsusam
- **3** gmorske soli

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Dodati ulje, griz, jogurt, so i mikserom lagano sjediniti. Kore za gibanicu podeliti na dva dela. Jednu koru premažite sa 3 kašika fila, preklopite sa drugom korom, opet 3 kašika fila i tako dok ne potrošite polovinu kora. Zadnju koru premažite kecapom, poreajte po ivici krugove šunke, narendajte kackavalj, izmrvit sir i pospite origanom. Smotajte rolat i stavite u pleh koga ste obložili pek papirom.

Postupak ponovite i sa preostalim korama. Malo fila ostavite i premažite ceo rolat.

Premažite kecapom, pospite susamom i stavite morsku so. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**