

Pizza rolat (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1 **solj**aulja
- 1,5 **solj**agriza
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 1/2 **kašic**icesoli
- 500 **g**kora za gibanicu
- 200 **g**stišnjene šunke
- 100 **g**sira
- 200 **g**kackavalja
- 100 **ml**kecapa
- 1 **kašic**icaorigana
- 20 **g**susam
- 3 **g**morske soli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Dodati žumanca i mutiti dok ne pobelevu. 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, izmrvite 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