Pizza rolat (5)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotovih kora za pite
- **300 g**kecapa
- **400 g**kackavalja
- **300-400 g**šunke
- **300 g**pecuraka (mariniranih ili svežih)
- **1 cša**pavlake
- **2**jajeta

Priprema

Umutiti fil od pavlake i jaja. Poreati 3 kore (ako su baš tanke, može i 4), na trecu staviti 2/3 kecapa i razmazati. Staviti preko koru i na nju sipati 2/3 kackavalja. Preko staviti još jednu koru, na nju poreati 2/3 šunke. Preko staviti jednu koru, pa staviti jednu koru pa poreati 2/3 pecuraka, preko jednu koru pa 2/3 fila sa pavlakom, preko 2 kore, pa ostatak kecapa, kackavalja, šunke i pecuraka. Zamotati u cvrst rolat i ja na ivice stavim malo parce kore, obavijem, da ne izlazi fil. Premazati sa ostatkom pavlake i jaja. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni pola sata.

Savet