Pizza rolnice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **300 ml**mleka
- **80 g**putera

Za fil:

- **2 kašike**kecapa
- **2 kašike**majoneza
- **1 kašika**senfa
- **60 g**pecenice
- **60 g**stišnjene šunke
- **100 g**gaude
- **malo**origana
- **1** jaje (za premazivanje)

Priprema

Sjedinite brašno, prašak za pecivo i so. Odvojite šolju brašna, a u ostatak sipajte mleko i varjacom promešajte.

Dodajte hladan puter i rukama umesite testo postepeno dodavajuci odvojeno brašno.

Umešeno testo odmah razvucite na pobrašnjenoj radnoj površini, premažite prethodno sjedinjenim majonezom, kecapom i senfom. Pospite pecenicom i stišnjenom šunkom koju ste prethodno iseckali na sitne kockice. Preko toga narendajte gaudu na krupno rende. Pospite origanom.

Uvijte u rolat i isecite na 20 parcadi.

Složite u pleh obložen papirom za pecenje i premažite umucenim jajetom. Po želji možete posuti susamom. Odozgo na svaku narendajte malo kackavalja.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet