

Posni rolat sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora za pitu
- 800 g šampinjona
- 2 glavice srednje crnog luka
- 1 dl ulja
- 500 g biljnog kackavalja
- 400-500 g kecapa
- origano

Priprema

Pecurke izdinstati sa lukom na ulju, posoliti i pobiberiti po ukusu. Postupati sledecim redosledom:

Prvu koru tanko premazati kecapom, drugu ponoviti sa kecapom (kore redjati jednu na drugu), tek na trecu ide fil od šampinjona, cetvrta kora premaz od kecapa, peta kora narendan kackavalj, pa redom kecap, šampinjoni, kackavalj (kore ne prskati sa uljem dovoljno je ulja u pecurkama) dok ne utrošite sve kore i nadeve za rolat.

Sve to urolovati, premazati odozgo sa kašicicom ulja. Staviti da se pece u rernu koja je prethodno zagrejana na 220 stepeni i peci 15 minuta.

Kad se rolat ohladi seci na 2 cm debljine i služiti. Prijatno!