

## *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 utrožite 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!