

## ***Rolat pica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **2 dl** mlake vode
- **1/2** kocke kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **300 g** brašna

### **Fil:**

- **200 g** tvrdog sira
- **200 g** šunke
- **2 dl** kecapa
- **malo** origana
- **50 g** omekšalog maslaca

## **Priprema**

Kvasac staviti u vodu da naraste. Kad je kvasac spreman dodati ga brašnu, posoliti, dodati ulje i umesiti test. Ostaviti da odstoje 20 minuta. Testo razvuci u pravougaonik pa ga premazati omekšalim maslacom. Preko rasporediti rendani sir i salamu. Posuti sa malo origana. Uviti u rolat i seci na parcice debljine oko 2 cm. Porežati u pleh i premazati sa kecepom. Posuti sa još malo origana. Ostaviti da odstoje dok se rerna ugrije na 180 stepeni. Peci 15-20 minuta dok ne dobiju lepu boju.

## Savet

Ovako se šene rolatiše možete i da zamrznete. Kad ih poželite peći poređati ih u pleh, premazati kešapom i staviti u rernu da se krave dok se zagreva rerna.