

## ***Rolat Pizza***



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 dl vode
- 3 dl mleka
- 0.5 dl ulja
- kašicica soli
- 1 kvasac
- oko 1 kg brašna

#### **Za premazivanje i punjenje:**

- 1 margarin
- 3 žumanca
- 2 kašike brašna
- 1 pavlaka
- 500 g pizza-šunke
- 300 g sira
- kecap
- 3-5 kisela krastavica (zavisi od velicine)
- origano

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka, zamesis testo. Ostaviti da uskisne.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 3 obgice. Prekriti kuhinjskom krpom, pa spremi smesu za premazivanje.

Margarin umutiti sa žumancima, dodas pavlaku zatim brašno. Svaku "nadošlu" obgicu razvuci oklagijom sto

tanje (odprilike-debljine malog prsta), premazati pripremljenom smesom, zatim "pobacati" trecinu sitno iseckane pizza-šunke i po 50 g sira. Testo uviti u vidu rolata. Postupak ponoviti jos dva puta.

Dobijena 3 rolata staviti u hladnjak oko 20 minuta (da bi mogli lakše da se seku). Oštrim nožem seci jedan po jedan debljine oko 1 cm i polagati ih u nauljen pleh. Kašikom premazati kecapom, na svaki dodavati sitno iseckane krastavcice i posuti origanom.

Pripremljeni rolat-pizzu ostaviti na sobnoj temperaturi jos 20 minuta. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni.

Na kraju na svaki komad dodati izrendani sir. PRIJATNO!

Rolat je VRH...moji ga OBOZAVAJU!