

Pizza rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 6 jaja
- 6 kašika ulja
- 4 kašike griza
- 1 prašak za pecivo
- 300 g seckanog parizera ili šunke
- nekoliko seckanih kiseli krastavcica
- pavlaka
- kecap
- origano

Priprema

Jaja umutiti penasto i malo posoliti, dodati griz, ulje i prašak za pecivo. Uzeti 1 koru i premazati je jajima, preko staviti 2 koru, pa je premazati kecapom i posuti origanom, staviti 3 koru i premazati je pavlakom, posuti seckanim parizerom i krastavcima, pa staviti 4 koru, namazati je jajetom i posuti kecapom.

Uviti rolat, i tako ponavljati dok ima kora. Rolate poredjati u pouljen pleh i premazati ih preostalom masom od umucenih jaja. Peci u zagrejanjoj rerni dok ne porumene.

Ohladiti i seci kao rolat.