

Mr Bean



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **400 g** kecapa
- **400 g** šunke
- **200 g** sira
- **2 kašičice** origana
- **60 ml** ulja

Preliv:

- 3 jajeta
- **malo** soli
- **1 kašak** isecke pavlake
- **60 g** susama

Priprema

Razdvojiti kore za rolate. Po četiri kora za rolat. Staviti prvu koru, premazati kecapom. Odozgo staviti drugu koru premazati kecapom, posuti sir, malo origana i dve kašike ulja.

Preko staviti trecu koru premazati kecapom, poredjati kolutove šunke. Preko staviti cetvrtu koru premazati sa dve kašike ulja.

Umotati rolat. Redom praviti rolate, dok se ne utroše kore. Rolate seci na parcice debljine dva prsta. Reati u pleh obložen pek papirom.

Preliv: Umutiti jaja, posoliti dodati pavlaku i izmešati. Preliti svako parce. Odozgo posuti susam.

Peci na 220 C oko 35 minuta. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet

Odozgo hrskav unuta mekan i prepun ukusa! Naziv je specifian..Recept je moja mama davno dobila od kolegenice.Listajui svesku recepata,podsetila sam se i napravila