

Pizza rolat od kora



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite i gibanice
- **250 g** praške šunke
- **250 g** damera u listicima
- **200 g** krem sira
- **1,8 dl** kisele pavlake
- **4-5 kašika** kecapa
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1/2 dl** kisele vode
- **po ukusu** so
- **po ukusu** origano

Za dekoraciju:

- **100 g** trapa
- **po potrebi** kecapa

Priprema

Na radnu površinu stavite dve kore jednu na drugu, svaku poprskajte uljem i kiselom vodom. Trecu koru stavite

preko i premažite kecapom i pospite origano po ukusu.

etvrtu i petu opet poprskajte uljem i mineralnom vodom, pa na petu poreajte i listove edamera. Šestu i sedmu takoe poprskajte, te po sedmoj rasporedite šnite praške šunke (možete i iseci na sitne kockice praška šunku).

Razmutite jaja, umešajte kiselu pavlaku i posolite. Pripremljenom smesom premažite osmu i devetu koru pazeci da vam ostane malo za premazivanje od gore. Desetu poprskajte uljem i vodom, a jedanaestu premažite krem sirom. Dvanaestu i trinaestu koru samo poprskajte, a potom sve zarolajte dužom stranom u rolat.

Isecite zatim na kolutove pa ih reajte u pleh obložen papirom za pecenje, pa premažite ostatkom smese od jaja i pavlake.

Pecite u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 15-20 minuta ili dok lepo ne porumeni. Izvadite rolat iz rerne, pospiterendanim trapistom, prošarajte kecapom i vratite u rernu par minuta dok se sir ne rastopi.

Možete ga služiti i dok je topao, ali i kada se ohladi.

Savet