

Pizza rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 tankih gotovih kora
- **oko 300 g** kecap
- **oko 10-12** listica pica šunke
- **200 g** kackavalja
- **po želji** origano
- **150 g** mariniranih šampinjona
- 1 jaje
- **2 kašike** pavlake
- **po želji** susam

Priprema

3 korice stavite jednu na drugu, bez premazivanja, na trecu stavite kecap, premazati ga svuda jednako, posuti origanom, pa staviti sledecu koru, na nju izrendati kackavalj, pa opet koru, na nju staviti listice pica šunke, onda ode sesta kora na njoj ide tanak sloj kecapa i iseceni šampinjoni, zatim poslednja kora, nju kada stavite ide 2-3 kašike fila, koji cete napraviti od jajeta i 2 kašike pavlake. Potom sve urolate, rolat prebacite u pleh gde ste prethodno stavili papir za pecenje, pa ostatkom fila premazite rolat, oospite susamom i pecite na 200°C nekih 25 minuta, u zavisnosti od rerne. Kad lepo porumeni- gotovo je.

Savet

Prijatnooo!