

Pizza rolati (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g gotovih kora
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- malo soli
- 100 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 jajeta

Sastojci za nadev:

- 300 g šunke
- 5 svežih krupnih šampinjona
- 300 ml kečapa
- 200 g kackavalja
- malo origana
- malo susama

Priprema

Umutiti jaja, malo posoliti. Dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti smesu.

Kore podeliti po 6 komada za dva rolata. Prvu, drugu i trecu koru premazati sa po 3 kašike fila.

Trecu koru premazati kecapom. Poreati kolutove šunke.

Preko šunke narendati kackavalj.

Preko poredjati četvrtu, petu i šestu koru. Premazati ih sa 3 kašike fila. Šestu koru premazati kecapom.

Preko narendati sveže šampinjone ili seckane marinirane šampinjone.

Preko šampinjona narendati kackavalj i posuti origano.

Umotati rolat. Ponoviti postupak sa preostalim korama. Rolate prebaciti u pleh obložen pek papirom. Premazati ostatkom fila i posuti susamom.

Zagrejati rernu na 200 C i peci rolate oko 40 minuta. Pecene rolate ostaviti da se malo prohlade.

Iseci ih na šnite i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet