

## ***Piza rolat***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 pakovanj**akora za pitu
- **0,5** lkecapa
- **pakovanje**šampinjona
- **400 g**posnog sira (od soje)
- **1 kesica**origana
- **po potrebi**soli
- **po potrebi**ulja

### **Priprema**

Jednu koru pouljiti, preko nje drugu koru premazati kecapom.

Narednu koru pouljiti i posuti origanom.

Preko nove kore posuti narendani posni sir.

Sljedeću koru pouljiti, pa preko nje novu koru prekriti isjeckanim šampinjonima.

Urolati!

Premazati kecapom i posuti rendanim sirom.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**

Ako volite masivnije rolate, možete ponoviti ovaj postupak sa slaganjem kora i dodataka u jednom rolatu.