

Rolovana pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **400 g** šunke
- **po potrebi** kecapa
- **1/2** ljogurta
- **1 kesica** susama
- **250 g** sira
- **2 dl** ulja
- **1/2 jogurtske** čašebrašna
- **3** jaja
- **1 kesica** šampinjona
- **1 kesica** praška za pecivo
- **pola kašičice** soli
- **po potrebi** origano

Priprema

Pomešati jogurt, jaja, brašno, ulje, so i prašak za pecivo.

Dobijenom smesom premazivati po četiri kore i stavljati jednu preko druge. Za jednu rolnu potrebno je pet kora. Peta kora ne premazuje se filom. Na nju se stavlja: šunka, kecap, sir, šampinjoni, origano.

Uvijati po tih pet kora u rolne. Premazivati ih filom i posipati susamom. Peci u podmazanom plehu.

Savet