

Posni slani rolat sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** ggovih kora za pitu
- **600** gšampinjona
- **1/2** srukapraziluka
- **1** glavica crnog luka
- **400** g kecapa
- **400** gposnog kackavalj (gaude)
- **1 kašicica** seckanog peršuna
- **1 kašicica** origane
- **pu** ukusso
- **malobibera**
- **70** mlulja

Priprema

Crni luk i praziluk sitno iseckati i staviti da se dinstaju na ulju. Dok se luk dinsta oprati šampinjone i iseckati sitno, pa dodati u dinstan luk. Zajedno dinstati dok se ne ispari voda od pecurki. Dodati sve zacine, probati, da smesa bude ukusna i ostaviti da se prohladi.

Kore podeliti na 2 dela, da napravite 2 rolata. Slagati kore jednu na drugu. Prvu koru premažite kecapom, tako?e i drugu, na trecu staviti šampinjone, a na cetvrtu naredati kackavalj. Tim redosledom re?ati kore jednu na drugu sa istim postupkom dok ne utrošite odvojen jedan deo za rolat. Urolati i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Tako isto uraditi sa drugim delom kora, urolati i staviti u pleh sa ovim prvim rolatom. Odozgo premazati sa uljem, a unutra na kore nije ulje potrebno, jer ima u smesi od šampinjona, to je dovoljno. Peci 20-tak minuta na 200 C.

Savet

Rolat je posan, veoma ukusan i mekan.