

PIZZA ROLAT

- 7 kora za pite i savijače
- 2 jaja
- 1 kiselo vrhnje
- 200 gr šunke za pizzu
- 250 gr gaude
- 250 gr gljiva
- 2 dcl kečapa

Nagratajte sir i šunku za pizzu, a gljive malo prodinstajte, posolite i popaprite. Voda iz gljiva mora skroz ispariti – brža verzija su konzervirane gljive, a izbor je vaš. Zatim slijedi slaganje-

1. kora - prazna
2. kora – 1 dcl kečapa razmažite po kori pa pospite malo sa origanom
3. kora – pola nagratanog sira
4. kora – izgratana šunka za pizzu
5. kora – izmješajte jaja i kiselo vrhnje pa dvije trećine namažite po kori
6. kora – gljive
7. kora – 1 dcl kečapa i druga polovica nagratanog sira

Sve skupa zamotajte u rolat pa stavite u namašćenu tepsiju. Namažite ostatkom jaja i vrhnja, pospite origanom i stavite peći pola sata.

