

Pizza rolat

Brzo, ukusno, jednostavno, i super za iznenadne goste.

1 Ubutati belanca sa pola peciva. Odvajati koru po poru i mazati ovom smesom (8 listova) sem poslednje. Nju premazati kecapom.

2

3

4 Proprziti 5-6 min. sitno iseckanu na kockice papriku, sampinjone, salame, ako imate razlicitih vrsta (parizer i sl).

5

6

7 Proprzenu smesu posuti po kori namazanoj kecapom, posuti mozzarelu i origano.

8

9

Sastojci:

gotovih kora za pitu (500g
nepecene kore)

jaja 3

pola peciva

kecap,origano, salame (bilo

koje vrste), sampinjoni,

paprika, sir mozzarella (

ilirendani kackavalj)

10 re zavijati u rolnu - rolat.

11

12

13 isti postupak uraditi sa ostatkom kora.

14

15

16 staviti 10-ak min da se pece na 200 stepeni, a onda preliti ubutanim preostalim zumancima i malo origana.

17

18

Napomena:

U rolat mozete staviti sastojke koje inace volite na pizzi.Sluzi se toplo, uz jogurt.