

Pizza rolat



Potrebni sastojci:

Od ove količine pripremaju se 2 rolata:

- 500 g kora za pite i savijače (potrebno je 2x6 listova)
- 600 g tanko narezane šunke
- 500 g sira za pizzu (livada, gauda, kačkavalj i sl.)
- 600 g šampinjona + malo soli
- oko 400 g kečapa (ja radim sa mješavinom kečapa i domaćeg paradajz sosa)
- origano

Premaz za kore:

- 2 jaja
- najmanja kašičica soli
- 150 g milerama ili pavlake
- 100 g jogurta
- 10 kašika ulja
- 70 g kukuruznog brašna
- 10 g praška za pecivo

Izrada:

Šampinjone izrezane na listiće posoliti i prodinstati na ulju u odgovarajućoj široj tavi i posijeliti na 2 jednaka dijela. U odgovarajućoj plastičnoj posudi sjediniti sastojke za premaz kora: 2 jaja, so, pavlaku, jogurt, ulje, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Sve promiješati dok se ne dobije jednolična smjesa. Sir izrendati i podijeliti na 2 jednaka dijela. Takođe podijeliti na 2 dijela i sve ostale sastojke. Rernu uključiti na 200 stepeni da se zagrijava. Pripremiti i pleh za pečenje, dužina pleha je oko 40cm, obložiti pek papirom.

Za 1 rolat: prvu koru poprskati sa malo vode i ulja, preko staviti drugu koru i premazati sa oko 100 g kečapa i posuti origanom, preko ide treća kora koja se premazuje sa 1/5 premaza smjese sa jajima, preko poredati listove šunke (ostaviti par listova za posljednju koru). Zatim ide nova 4.kora koja se posipa sa rendanim sirom (ostaviti dio sira za posljednju koru); preko ide 5. kora koja se premazuje 1/5 premaz smjese sa jajima i preko se rasporede šampinjoni (dio ostaviti za posljednju koru). Posljednju koru premazati sa 100 g kečapa i posuti origanom, rasporediti preostalu šunku, sir i šampinjone i zarolati rolat tako da dužina rolata bude duža stranica kora. Prebaciti u pleh i pripremiti i drugi rolat uz isti postupak pripreme. Rolate premazati sa posljednjom 1/5 premaz smjese sa jajima i posuti susamom.

Rolate peći oko 25 minuta na 200 st. ili dok ne porumene.

Poslužiti tople, rezati testerastim nožem.

Prijatno!