

Rolat pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- **2 dl** mlake vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **1/2 kašicice** soli
- **5 kašikaulja**
- **300 g** brašna

Fil:

- **200 g** tvrdog sira
- **200 g** sunke
- **2 dl** kecapa
- **malo origana**
- **50 g** omekšalog maslaca

Priprema

Kvasac staviti u vodu da naraste. Kad je kvasac spreman dodati ga brašnu, posloliti, dodati ulje i umesiti test. Ostaviti da odstoji 20 minuta. Testo razvuci u pravougaonik pa ga premazati omekšalim maslacom. Preko rasporediti rendani sir i salamu. Posuti sa malo origana. Uviti u rolat i seci na parcice debljine oko 2 cm. Poreati u pleh i premazati sa kecepom. Posuti sa još malo origana. Ostaviti da odstoje dok se rerna ugreje na 180 stepeni. Peci 15-20 minuta dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Ovako seene rolatie možete i da zamrznete. Kad ih poželite pei poreati ih u pleh, premazati keapom i staviti u rernu da se krave dok se zagreva rerna.