

Dekorissimo preporučuje

Pica rolat

Od nekoliko dobrih recepata, pronašli smo zlatnu sredinu i napravili svoju verziju savršenog pica rolata.

Potrebno je:

Pakovanje pečurki
500g tankih kora
200g krugova pilećih prsa
200g listova kačkavalja
5-6 kašika kečapa
2 pakovanja krem sira
3 jaja
1 pavlaka
200ml vode
200ml ulja

Pečurke tanko iseckajte, posolite i pobiberite, pa izdinstajte na malo ulja. Ostavite sa strane da se prohladi.

Promešajte vodu i ulje. Dok se pečurke hlade, na ravnoj površini ređajte:

3 kore: prve dve premažite vodom i uljem, a treću kečapom.

2 kore: prvu premažite vodom i uljem, preko druge poređati pileća prsa

2 kore: prvu premažite vodom i uljem, preko druge poređati kačkavalj

2 kore: prvu premažite vodom i uljem, preko druge premažite umućenim jajima i pavlakom (ostavite malo kako biste premazali spolja

2 kore: prvu premažite vodom i uljem, preko druge premažite krem sir

2 kore: prvu premažite vodom i uljem, preko druge poređati pečurke

Uvijte u rolat, prenesite u dekorissimo podmazani pleh, pa premažite jajima i pavlakom.

Peći na 180C oko 30minuta.

Prijatno!



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO