



Пица ролат со зеленчук

Ако се двоумите каде да го скриете зеленчукот за да го изедат вашите деца - еве една одлична идеја. Ролат со зеленчук во тестото, полнет со пица фил, на сечие задоволство!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ПИРЕ ОД ЗЕЛЕНЧУК ќе ви треба:

- половина тиквичка
- 1 морков
- 2 цветчиња брокула

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 грама бело брашно
- ½ кесичка сув квасец
- 50 мл млеко
- 25 грама путер
- ½ лажичка шеќер
- 1 лажичка сол
- Пире од зеленчукот

За ПИЦА ФИЛ ќе ви треба:

- 2 лажици доматно пире
- 75 грама шунка
- 100 грама кашкавал
- по желба оригано

За премачкување ќе ви треба:

- 1 јајце
- Прстофат сол
- Сусам

Чекор 1

Зеленчукот исечкајте го на мали парчиња и сварете го во малку вода. Потоа испасирајте го за да направите пире. Ако во пирето има повеќе течност, исцедете ја.

Чекор 2

Ставете ги путерот и квасецот во млакото млеко и измешајте ги да се растопат.

За подготовка на тестото, ставете ги во садот пирето, растопениот квасец и дел од брашното.

Мешајте и постепено додавајте го брашното за да добиете меко тесто. Ако пирето е потечно, може да ви треба повеќе брашно.

Покријте го со пластична фолија и крпа, и оставете го да стаса, околу половина час.



Чекор 3

Стасаното тесто премесете го и расукајте го во правоаголник широк колку што е тавата за печење.

Премачкајте го со доматното пире, изрендајте кашкавал, ставете ја шунката исечена на мали парчиња и наросете оригано. Потоа свиткајте ролат и префрлете го на Ростер тавата.

Чекор 4

Ролатот длабоко засечете го со остар нож, на секои 3-4 см.

Изматете го јајцето со малку сол и премачкајте го ролатот, па наросете сусам.

Оставете го ролатот да отстои десетина минути, па ставете го во загреана рерна на 220 степени.

По 5 минути намалете ја температурата на 200 степени и печете додека не порумени, околу 20 минути.

Чекор 5

Оставете го малку да се излади, па потоа исечете го и сервирајте!

Совет

За пирето од зеленчук може да употребите и друг зеленчук по желба, како карфиол, праз, или лук...

Од истото тесто може да направите кифлички, или некоја друга форма по желба и да ја филувате по ваш вкус. Бидете креативни!

Користени производи:



Сад за сос



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk