

## **Slani rolat (2)**



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **50 ml**jogurta
- **5 kašika**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **150 g**krem sira
- **100 g**kisele pavlake
- **200 g**šunke
- **5**kiselih krastavaca
- so

### **Priprema**

Umutiti jaja s malo soli. Dodati jogurt i brašno sa praškom za pecivo. U pleh obložen pekarski papirom izliti masu i peći 20 minuta na 220 stepeni. Pecenu koru odmah izvaditi iz pleha na mokru krpu i rolovati.

Ohladjen rolat premazati smješom od krem sira i kisele pavlake, preko staviti šunku, po njoj posuti kisele krastavce.

Ponovo uviti rolat. Može se premazati smjesom od ostatka krem sira i kisele pavlake i sjeci ga kad se ohladi. Prijatno!

**Savet**