

Rolat od sira



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za rolat:

- **300 g** tost sira u listicima
- **100 g** gauda sira
- **200 g** kuvane šunke
- **150 g** kiselih krastavaca
- **150 g** kisele pavlake
- **maloseckanog** lista peršuna

Priprema

Pleh obložite papirom za pečenje. Poreajte listice sira i preko narendajte gauda sir.

Preklopite folijom i stavite u prethodno zagrejanu rernu na 150 stepeni, pecite 5-6 minuta da se sirevi otope i sjedine.

Za to vreme isecite na sitne kockice kuvanu šunku, kisele krastavce pa sve pomešajte sa kiselom pavlakom i iseckanim peršunovim lišćem.

Izvadite sir iz rerne i ostavite da se kratko prohladi. Po potrebi rastanjite oklagijom, stavite nadev i urolajte.

Ostavite rolat da malo odstoji, a zatim ga isecite na kriške i servirajte na tanjir.

Savet