

Danin prolečni rolat



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- 2 jajeta
- 100 g sira
- 1 dlulja
- 1,5 dl jogurta
- 1 mala kašika soli
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 vezemladog luka
- 1 kašika svežeseckane miroije
- 1 kašika svežeseckanog peršuna
- 5 jaja

Priprema

Mladi luk iseckati na kolutove i kratko propržiti na malo ulja, dodati prstohvat soli seckani peršun i seckanu miroiju. Ostaviti da se ohladi. Umutiti jaja pa postepeno dodavati sir, ulje, jogurt, so, brašno i prašak za pecivo. Dodati ohlaen propržen mladi luk i sve dobro sjediniti. Jednu polovinu mase staviti u pleh velicine 9x28 cm, prethodno obložen papirom. Poreati kuvana jaja dužinom, pa staviti preko drugu polovinu mase. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci rolat dok ne porumeni.

Savet