

Rolat sa crvenom paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 kašicica soli
- 3 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 3 kašicice mlevene crvene paprike
- malo crvene boje

Za fil:

- 150 g sitnog sira
- 100 ml kisele pavlake
- 1 kašicica soli
- 200 g salame

Priprema

Umotiti koru od navedenih sastojak i peći dok ne porumeni na 200 C. Pomešati sir, pavlaku i so, pa premazati ohlaenu koru. Na fil izrendati salamu i uviti u rolat. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Savet