

# **Zlatni rolat sa šunkom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **4** kašike brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **2** kašike pavlake
- prstohvatsoli

### **Za fil:**

- **250** g feta sira
- **1** dukatos jogurt (ili 150 ml milerama)
- **200** g praške šunke

## **Priprema**

Belanca odvojite od žumanaca i sa prstohvatom soli umutite u cvrst sneg.

Posebno umutite žumanca sa pavlakom, pa u to dodajte belanca i polako promešajte.

Na kraju dodajte brašno u koje ste prethodno umešali prašak za pecivo pa sve promešajte varjacom.

Pripremljenu smesu razlijte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, 20 minuta.

Pecenu koru uvijte u vlažnu krpu i ostavite da se ohladi.

Za to vreme umutite feta sir i dukatos jogurt, dodajte seckanu stišnjenu šunku i sve promešajte.

Koru razvite i premažite filom, pa ponovo urolajte.

Ostavite u frižider da se stegne. Neposredno pred služenje isecite na parcad.

### **Savet**