

Rolat Žucko



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikabrašna
- **2** kašike vode
- **1** šoljajogurta
- **1** kašika pavlake
- **1/2** šoljeulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Za nadev:

- **250 g** šunkarice (tanko secene)
- **1** cašapavlake
- **6** kašika sitnog sira
- **4** krastavcica
- **150 g** kackavalja

Priprema

Umutiti sastojke za koru, da se dobije glatka gusta smesa.

Sipati u podmazan pleh i peci na 200 C, oko 10-15 minuta.

Kada se ispece i ohladi nafilovati rolat i uviti. Ostaviti ga preko noci da se stegne, jer ce se bolje seci.

Savet

Koru, kada se ispee uviti u vlažnu krpu, da kora ne bi bila suva.... Prijatno!!