

Slani rolat sa pavlakom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je.

- **100 ml vode**
- **100 ml ulja**
- **80 g brašna**
- **po ukusu soli**
- **200 g sira**
- **1 pavlaka**
- **200 g pileceg parizera**
- **4 jajeta**

Priprema

Ulje i vodu prokuvati i dodati brašno. Kada se prohladi dodati 4 jajeta i malo soli i umutiti dobro mikserom. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni. Kada se ispeče uvitи koru u mokru krpu. Za fil izmrviti feta sir i 1 pavlaku i dodati seckani parizer. Premazati rolat, uvitи ga u providnu foliju i staviti u frižider. Prijatno!

Savet