Slani rolat sa krem sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **oko 200 g**krem sira
- **3-4 kašike**majoneza
- **2 kašike**pavlake
- **2** viršle
- **malo** kecapa

Priprema

Pomešati sastojke, pa ispeci koru na 180 stepeni. Uviti je u vlažnu krpu i ostaviti 10-tak minuta. Za fil pomešati krem sir, majonez i pavlaku. Skuvati viršle. Koru premazati filom, uz 1 ivicu poreati viršle, posuti sa malo kecapa preko cele kore i uviti u rolat.

Savet