

## Zeleni rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** jajeta
- **malosoli**
- **4** kašikebrašna
- **3** kašikeulja
- **1/2** kiesiceprška za pecivo
- **300** gblitve
- **100** mlmleka

#### Za nadev:

- **120** g šunke
- **200** gfeta sira
- **2** kašikekisele pavlake

### Priprema

U belanca dodati malo soli i mikserom umutiti u cvrst sneg, zatim dodati žumanca pa brašno, ulje i prašak za pecivo. Blitvu oprati, na kratko probariti i ispasirati. Dodati je u smesu sa jajima, promešati i presuti u podmazan pleh. Peci na 200 C oko 25 minuta. Pecenu koru izruciti na vlažnu krpu, prelitи mlekom da bude socna, a ne suva, uviti u rolat i ostaviti da se prohladi. Feta sir umutiti sa kiselom pavlakom.

Ohlaenu koru premazati sirom i poreati šunku isecenu na listice. Uviti u rolat i prekritis samolepljivom folijom.  
Prijatno!

### **Savet**