

Slani rolat (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **5jaja**
- **2 kašikeulja**
- **1 kašikapavlake**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Fil:

- **400 gkrem sira**
- **200 gšunke**
- **6kisela krastavca**

Priprema

Umutit jaja, dodati ulje, pavlaku, a zatim umešati brašno promešano sa praškom za pecivo i so. Testo sipati u pleh postavljen papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Ispucenu koru staviti na vlažnu krpnu pa urolati dok se ne prohladi. Ohlaenu koru premazati krem sirom. Kisele krastavce iseci na štapice. Na svako parce šunke staviti štapić krastavca pa urolati. Rolnice šunke poreati preko krem sira, po dve rolnice pa uviti u rolat.

Savet