

## ***Obrnuti rolat***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** krekerja
- **500 ml** jogurta
- **50 g** maslaca
- **100 g** kikirikija
- **200 g** šunke
- **100 g** susama

### **Priprema**

Susam propržite na suvom teflon tiganju da uhvati lepu rumenu boju. Sameljite krekere. Deo kokirikija grubo iseckajte, a ostatak sameljite. Krekere prelijte jogurtom i ostavite 10 minuta da omekšaju. Dodati maslac, susam i kikiriki. Sve izmešajte špatulom da se napravi kompaktna smesa.

Od listica šunke napravite pravougaonik reajući jedan list do drugog. Isipajte smesu sa krekerima i uz pomoc folije oblikujte rolat. Zategnite i ostavite najmanje 2 sata u frižideru da se sjedine sastojci.

Seci na šnite i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**