Rolat sa šunkom i sirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **250 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil:

- **300 g**krem sira
- **100 g**šunke
- **100 g**kiselih krastavcica

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti pa kašikom umešati umucena belanca. Sipati u pleh (30x20cm) obložen papirom za pecenje i peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Pecenu koru staviti na vlažnu pamucnu krpu, uviti u rolat i ohladiti. Krastavcice i šunku iseci sitno i pomešati sa sirom. Koru odmotati, premazati filom i uviti rolat. Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet