Savijaca sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg gotovih kora
- 200 g kisele pavlake
- 3 jajeta
- 200 g praške šunke
- so
- ulje

Priprema

Na dasku za mešanje staviti koru i poprskati uljem, staviti drugu koru pa opet poprskati uljem.

Trecu koru premazati razmucenim jajaima sa pavlakom i sitno iseckanom šunkom. Saviti u rolnu i staviti u dobro podmazan pleh. Ponoviti sve dok se materijal ne utroši.

Odozgo premazati jajima i pavlakom. Peci u dobro zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Sluziti dok je još toplo sa jogortom ili kiselim mlekom.