

Slani oblatna rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **2** listaoblatne

Fil:

- **1**pavlaka
- **1** malimajonez
- **100** gsusama
- **200** gsalame

Priprema

Staviti dva lista oblatne na mokru krpu i porskati ih sa vodom. Izmesati sve satojke, s tim da salamu sameljete u Choperu, a susam propržite par minuta, i onda mažemo na kore i uvijamo u rolat. Završen rolat stavimo u zamrzivac na sat vremena da bi se lakše sekao. Brzo i veoma ukusno predjelo koje se lako pravi.

Savet