

Slani rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 1 **manja šoljica**jogurta
- **malosoli**
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kašice**praška za pecivo

Za fil:

- 150 **g**krem sira
- 100 **g**kisele pavlake
- 200 **g**šunke
- 4-5kiselih krastavcica
- **malokisele** crvene paprike

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, dodati jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izliti u prethodno podmazan i brašnom posut pleh i peci dvadesetak minuta na 220 stepeni. Pecenu koru odmah izvaditi iz pleha na mokru krpu i urolovati. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohlažen rolat premazati pomešanim krem sirom i kiselom pavlakom, positi sitno seckanom šunkom, zatim rasporediti sitno seckane kisele krastavcice i malo seckanih kiselih paprika. Ponovo uviti rolat i seci na kolutove.

Savet

Šunku možete reati i u tankim listovima.