

Slani rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 250 mljogurta
- 1/2praška za pecivo

Fil:

- 200 gsitnog sira
- 1 caša (180g)kisele pavlake
- 100 gšunke
- 100 gkiselih krastavcica

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca.

Usuti u pleh (35x25) obložen papirom za pečenje i peci 15-ak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na čistu pamučnu krpu, uviti u rolat i ohladiti.

Izmešati sir i pavlaku, dodati sitno secenu šunku i krastavcice.

Koru odmotati, premazati filom i uviti rolat. Staviti u frižider da se ohladi i stegne, iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet