

Rolat od tikvica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3tikvice
- **150 g**brašna
- **1**jaje
- **50 g**rezli
- so
- zacin
- biber
- **1**prašak za pecivo
- **200 g**šunke

Priprema

Tikvice oljuštiti i narendati. Posoliti i ostaviti da puste sok. Ocediti ih pa dodati jaje, brašno, prezle, prašak za pecivo, zacin i biber. Na foliji rastanjiti ovu koru pa na sredinu stavljati kolutove šunke. Uviti rolat i peci. Pred kraj skinuti foliju sa gornje strane kako bi rolat dobio boju. Kada se prohladi rolat seci na odgovarajuće šnите.

Savet