

Rolat od tikvica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 tikvice
- 150 g brašna
- 1 jaje
- 50 g prezli
- 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 šnite.

Savet