

Slani rolat (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **50 ml** jogurta
- **5 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **150 g** krem sira
- **100 g** kisele pavlake
- **200 g** šunke
- **5** kiselih krastavaca
- so

Priprema

Umutiti jaja s malo soli. Dodati jogurt i brašno sa praškom za pecivo. U pleh obložen pekarski papirom izliti masu i peći 20 minuta na 220 stepeni. Pecenu koru odmah izvaditi iz pleha na mokru krpu i rolovati.

Ohladjen rolat premazati smješom od krem sira i kisele pavlake, preko staviti šunku, po njoj posuti kisele krastavce.

Ponovo uviti rolat. Može se premazati smjesom od ostatka krem sira i kisele pavlake i sjeci ga kad se ohladi. Prijatno!

Savet