

Dukan *rolat*



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 100** gobarene, sitno sjeckane blitve
- **3**jajeta
- **4 kašike** sira
- **1 kašika**Moja Kravica kisele pavlake
- **zaciniso**, biber
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Na tavi, premazanoj sa par kapi maslinovog ulja propržiti obarenu, sitno sjeckanu blitvu. Zaciniti, po ukusu (so, biber). Preliti umucenim jajima.

Kada se ispece sa jedne strane, pažljivo okrenuti. Peci još minut-dva, pa izvaditi! Prohladiti, pa premazati smjesom od sira i pavlake. Zarolati, pa rezati na parcad!

Savet