

Danin prolecni rolat



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **2** jajeta
- **100** gsira
- **1** dlulja
- **1,5** dljogurta
- **1 mala** kašikasoli
- **250** gbrašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 vezemladog luka
- **1 kašika** svežesekačane miroije
- **1 kašika** svežesekačanog peršuna
- **5** jaja

Priprema

Mladi luk iseckati na kolutove i kratko propržiti na malo ulja, dodati prstohvat soli seckani peršun i seckanu miroiju. Ostaviti da se ohladi. Umutiti jaja pa postepeno dodavati sir, ulje, jogurt, so, brašno i prašak za pecivo. Dodati ohlaen propržen mladi luk i sve dobro sjediniti. Jednu polovinu mase staviti u pleh velicine 9x28 cm, prethodno obložen papirom. Poreati kuvana jaja dužinom, pa staviti preko drugu polovinu mase. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci rolat dok ne porumeni.

Savet