

Slani rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 dl jogurta
- 200 g sira
- 200 g salame
- 1/2 kašičice soli
- 50 g majoneza

Priprema

Ulupati sneg od četiri belanceta. Posebno umutiti žumanca, pa im dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i so. U tu smesu, lagano varjacom, umešati sneg od belanaca. Sipati smesu u pleh (veliki od rerne) obložen pek papirom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200°C. Peci 15-20 minuta. Sir, majonez i sitno seckanu salamu sjediniti, pa na gotovu, vruću koru rasporediti i zarolati.

Ostaviti u frižider da se ohladi i po želji premazati majonezom, pavlakom itd.

Savet