

Slani rolat (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **120 g** brašna
- **1/3** kesiceprška za pecivo
- **150 ml**jogurta

Za fil:

- **1** kisela pavlaka
- **2 pune kašicice**krem sira
- **50 g**salame
- **4-5**krastavcica
- **malomajoneza**
- **50 g**pecenice

Priprema

Umutiti posebno belanca i žumanca. U žumanca dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i umutiti. Nakon toga, postepeno dodavati dobro umucena belanca. Smesu izliti u pleh i peci 15-20 minuta na 180 C.

Vrucu koru pokriti par minuta krpom da se opusti, pa vrucu mazati filom (fil napraviti tako što sjedinite sve sastojke) i uviti u rolat. Opet pokriti krpom i ostaviti da se hlađi.

Savet