

Slani rolat (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 120 g brašna
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 150 ml jogurta

Za fil:

- 1 kisela pavlaka
- 2 pune kašice krem sira
- 50 g salame
- 4-5 krastavica
- malo majoneza
- 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 peći 15-20 minuta na 180 C.

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

Savet