

Zlatni rolat sa šunkom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike pavlake
- prstohvat soli

Za fil:

- 250 g feta sira
- 1 dukat jogurt (ili 150 ml milerama)
- 200 g praške šunke

Priprema

Belanca odvojite od žumanaca i sa prstohvatom soli umutite u cvrst sneg.

Posebno umutite žumanca sa pavlakom, pa u to dodajte belanca i polako promešajte.

Na kraju dodajte brašno u koje ste prethodno umešali prašak za pecivo pa sve promešajte varjačom.

Pripremljenu smesu razlijte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, 20 minuta.

Pecenu koru uvijte u vlažnu krpu i ostavite da se ohladi.

Za to vreme umutite feta sir i dukatos jogurt, dodajte seckanu stišnjenu šunku i sve promešajte.

Koru razvite i premažite filom, pa ponovo urolajte.

Ostavite u frižider da se stegne. Neposredno pred služenje isecite na parcad.

Savet