

Slani rolat sa pavlakom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je.

- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **80 g**brašna
- **po ukusu**soli
- **200 g**sira
- **1**pavlaka
- **200 g**pileceg parizera
- **4**jajeta

Priprema

Ulje i vodu prokuvati i dodati brašno. Kada se prohladi dodati 4 jajeta i malo soli i umutiti dobro mikserom. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni. Kada se ispece uviti koru u mokru krpu. Za fil izmrviti feta sir i 1 pavlaku i dodati seckani parizer. Premazati rolat, uviti ga u providnu foliju i staviti u frižider. Prijatno!

Savet