

Slani rolat sa krem sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 150 g brašna
- 200 ml jogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- oko 200 g krem sira
- 3-4 kašike majoneza
- 2 kašike pavlake
- 2 viršle
- malo kecapa

Priprema

Pomešati sastojke, pa ispeci koru na 180 stepeni. Uviti je u vlažnu krpu i ostaviti 10-tak minuta. Za fil pomešati krem sir, majonez i pavlaku. Skuvati viršle. Koru premazati filom, uz 1 ivicu poreati viršle, posuti sa malo kecapa preko cele kore i uviti u rolat.

Savet