

Tost rol



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** parciatost hleba
- **5** kašicicaajvara
- **5** listicagaude
- **5** listovašunke
- **1**jaje
- **maloprezli** za valjanje

Priprema

Isecite ivice tosta. Stavite parce tosta u kesu za zamrzivac i oklagijom ga istanjite tako da postane tanko i glatko tj. bez rupica. Ponovite postupak za svaki tost.

Zatim svako parce premažite kašicom ajvara, pa stavite parce šunke i preko kackavalj. Potom motajte rolnice. Umutite jaje sa malo soli. Svaku rolnicu ubacite u jaja, pa u prezle. Re?ajte na pek papir (spuštajte ih na spoj da se ne bi otvarale). Peci na 180 stepeni 10-15 minuta.

Savet

Sa ovim jelom samo u prženoj varijanti sam se prvi put susrela u Italiji, rekli su mi da je pohovan hleb u pitanju. Kasnije sam pronašla na internetu ovaj recept, a ovo je moja verzija :)