

Rolat sa tikvicama šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za rolat:

- 2 srednje tikvice
- 1 jaje
- brašno
- so
- 250 g trapista
- 200 g šunkarice
- 100 ml mleka
- ulje za prženje

Priprema

Tikvice dobro operite i secite na filete po dužini, tanko (neka bude baš jako tanko, ostrim nožem ili nožem za salatu) Od brašna, jaja i mleka napravite masu malo gušću nego za palacinke. Svaki filet tikvice umocite i propržite na ulju. Ostavite na salvet da se ocedi.

Uzmite užu pleh, te velicine isecite alu foliju i na alu foliju reate filete tikvica, jedan pored drugog, pa preko još jedan red, ali popreko, reate šunkaricu, reate tanko secen sir da sve utrošite i pažljivo zamotate u rolat, svo vreme stiskajući sa alu folijom. Zapeći u rerni 20 minuta na 220 stepeni. Seci rolat na parcad 1 cm debljine.

Savet