

## **Slani rolat (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **80 g** brašna
- **4** jajeta
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **1** pavlaka
- **150 g** feta sira
- **100 g** salame
- **2** srednja kisela krastavca

### **Priprema**

Prokuvati vodu i ulje i kada provri dodati brašno i lepo umutiti. Ostaviti da se ohladi. Odvojiti belanca od žumanca i umutiti penasto belanca i dodati žumanca i so. Dodati smesu od vode, ulja i brašna i umutiti mikserom. Staviti da se pece. Kada porumeni, izvaditi koru iz rerne i uviti je u mokru krpu i sacekati da se ohladi.

Pomešati pavlaku i sir. Ubaciti salamu i krastavce i lepo umutiti. Na hladnu koru sipati smesu i ravnomerno je rasporediti. Uvite rolat i stavite ga u fružider na pola sata, sat.

**Savet**

Prijatnoo! :)))