

## Žuti rolat - slani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **8** žumanaca
- **1** **čašajogurta**
- **1** **čašabrašna**
- **malosoli**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **malosvežeg** peršuna

#### Za fil:

- **400 g** sitnog sira
- **150-200 g** majoneza
- **200 g** šunke

### Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i so po ukusu. Na kraju dodati malo sitno seckanog peršuna.

Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 200 C. Pecenu koru staviti u mokru krpu, urolati i ostaviti par minuta tako.

Sir i majonez lepo sjediniti, dodati šunku secenu na kockice i po potrebi posoliti malo. Filovati koru.

Urolati i ostaviti na neko vreme u frižider.

### **Savet**

Prijatno i uživajte!!!!:-)))