

## **Slani rolat (7)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekisele pavlake
- 1 kašicicpraška za pecivo

#### **Za fil:**

- 200 gkrem sira
- 1 caša (180 g)kisele pavlake
- 100 gšunke
- 100 gkiselih krasavcica
- 100 gkackavalja

#### **I još:**

- kisela pavlaka
- susam (pecen)

### **Priprema**

Umutiti žumanca, dodati pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca.

Usuti u pleh (35x25 cm) obložen papirom za pečenje i peći 10-ak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na cistu i vlažnu pamucnu krpnu, uviti u rolat i ohladiti.

Izmešati sir i pavlaku, dodati sitno secenu šunku i krastavcice. Koru odmotati, premazati filom, preko fila izrendati kackavalj i uviti rolat. Premazati ga pavlakom i posuti susam.

Ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati, iseci i poslužiti. Prijatno!

## **Savet**