

Slani rolat



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 2 dl jogurta
- 1 kašika brašna
- 5 kašika prezli

Za fil:

- 200 g pileceg parizera
- 200 g majoneza
- 200 g pavlake

Za posipanje:

- 100 g kackavalja

Priprema

Umutiti jaja mikserom zatim dodati jogurt brašno i prezle i sve to promešati varjacom i peci u pleh od rerne predhodno obloženim papirom za pecenje.

Izrendati parizer dodati pavlaku i majonez izmesati i filovati rolat.

Odozgo premazati rolat sa 1 kašikom majoneza i 1 kašikom pavlake zatim narendati kackavalj.