

Slani rolat (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 2 kašikeulja
- 1 kašikapavlake
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 400 gkrem sira
- 200 gšunke
- 6kisela krastavca

Priprema

Umutit jaja, dodati ulje, pavlaku, a zatim umešati brašno promešano sa praškom za pecivo i so. Testo sipati u pleh postavljen papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Ispecenu koru staviti na vlažnu krpu pa urolati dok se ne prohladi. Ohlaženu koru premazati krem sirom. Kisele krastavce iseci na štapice. Na svako parce šunke staviti štapic krastavca pa urolati. Rolnice šunke porežati preko krem sira, po dve rolnice pa uviti u rolat.

Savet