

Slani rolat od tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **1** tikvica srednje velicine
- **100 g** mladog sira
- **300 g** pavlake
- **1** jaje
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** jogurta
- so
- majonez

Priprema

Očistiti tikvicu i iseci na kocke, može i sa rendom kako želite. Staviti u jednu šerpu dodati ulje i so pržiti tikvice dok ne omekšju.

Gotove kore podelite na tri dela u jedan rolat po cetri kore. Svaku koru premazati sa pavlakom i tako do kraja na kraju staviti tikvice, mladi sir i majonez. Umotati koru u rolat i staviti u pleh (pleh obložiti papirom) i tako i dva ostalih rolata. Sva rolata premazati sa vec umucenim jajetom kašikom jogurta i brašna. Staviti u rernu na 200°C oko 20 minuta.

Savet