

## ***Rolat od kackavalja sa šunkom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g krem sira
- 50 g šunke
- 50 g kiselih krastavcica
- 1 kašičica seckanog peršunovog lista
- 50 g crvene zacinske paprike
- 300 g kackavalja

### **Priprema**

U dublju posudu pomešati krem sir sa iseckanom šunkom, iseckanim krastavcima, peršunovim listom i paprikom.

Kackavalj staviti na foliju i zagrejati na tihoj vatri da omekša, a zatim rastanjiti u koru debljine 0,5 cm. Dobijenu koru premazati pripremljenim filom i uviti u rolat.

Uviti u foliju i staviti u frižider da se stegne. Prijatno!