

Rolat sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **250 ml** jogurta
- **200 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g** krem sira
- **100 g** šunke
- **100 g** kiselih krastavcica

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti pa kašikom umešati umucena belanca. Sipati u pleh (30x20cm) obložen papirom za pečenje i peći 15-20 minuta u rerni zagrejanj na 180C.

Pecenu koru staviti na vlažnu pamucnu krp, uviti u rolat i ohladiti. Krastavcice i šunku iseci sitno i pomešati sa sirom. Koru odmotati, premazati filom i uviti rolat. Staviti u frižider da se ohladi i stegne pa iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet