

Srpski suši



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** njeguške pršute
- **250 g** krem sira
- **150 g** kajmaka
- **100 g** dimljeni kackavalj
- **1** krastavac sa koricom
- **1** crvena paprika
- **50 g** duvan cvaraka

Priprema

Prvo pomešati krem sir i kajmak. Dodati soli po ukusu..

Na papir za pečenje razjete pršutu, ali tako da se preklapa. Tako ćete lakše moći da uvijete u rolat.

Isecakajte na tanke trakice krastavac sa korom (ne sredinu), kackavalj i papriku.

Pršutu premažite već pripremljenom smesom od krem sira i kajmaka, a onda po širini redjajte trakice kackavalja, paprike i krastavca. Na sve to dodajte cvarke, ali ne previše.

Urolajte pršutu uz pomoć papira za pečenje i ostavite u frižideru na 3 sata.

Savet

Iseckajte na komadie i vaš suši je spreman. Prijatno!