

Ružice sa šunkom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g gotovih kora
- **200** ml jogurta
- **100 ml** kisele vode
- **3** jajeta
- **malosoli**
- **70** ml ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **300** g sira
- **200** g seckane šunke
- **3** kiselakrastavcica
- **malo** origana
- **1/2** čaše kisele pavlake

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt, kiselu vodu i ulje. Izmešati. Dodati prašak za pecivo i polovinu ukupne količine sira. Izmešati.

Ja sam podelila po 6 kora za rolat i dobila 3 rolata. Svaku koru mazati pripremljenim filom i slagati jednu na drugu. Poslednju koru premazati i na širem kraju kore posuti seckanu šunku, krastavcice, sir i origano.

Zamotati u rolat i seci ružice velicine dva prsta.

Režati u plehu na pek papiru. Ostatku fila dodati pavlaku i izmešati. Svaku ružicu premazati odozgo i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople uz dodata jogurta ili kiselog mleka.

Savet