

Rolat sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvice srednje velicine
- **2** jajeta
- **2 kašike** pavlake
- **2 kašike** susama
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Nadev:

- **3 kašike** pavlake
- **100 g** praške šunke

Priprema

Tikvicu izrendamo i posolimo ostavimo 15 minuta da odstoji.

Rukama izstiskamo višak vode i izbuckamo tikvice sa jajima.

U tu smesu umešamo pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Smesu izlijemo u tepsiju obloženu pek papirom i pospemo susamom.

Pecemo 15 minuta na 180 C, smestimo na kuhinjsku krpu i vruću urolamo.

Ostavimo da se prohladi i odmotamo premažemo pavlakom i izredjamo tanko secenu šunku. Urolamo.

Secemo na debljinu oko 1 cm i spremno za poslužnje.

Savet

Nadev može biti i drugaiji po vašem izboru.