

## *Slani rolat sa korama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje gotovih kora za gibanicu
- 200 g tanko secene salame
- 150 g svežeg kravljeg sira
- 200 g kecapa
- 100 g majoneza
- 150 g trapist sira

### **Priprema**

Staviti 1 koru i premazati je kecapom, preklopiti drugom i namazati je sirom, pa preko poslagati salamu.

Preklopiti trecim korom, namazati je majonezom, preklopiti cetvrtom i narendati trapist, preklopiti petom korom namazati opet kecapom i poslagati salamu, preklopiti šestom korom i namazati sirom.

Uviti u rolat i staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Vruce posuti rendanim trapistom i ukrasiti kecapom.

Od ove mase, mogu se napraviti 2 rolata.