

Srpski suši



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** jeguške pršute
- **300 g**ala kajmak
- **50 g**duvan cvaraka
- **1**zelena paprika
- **1**crvena paprika
- **1**krastavac
- **50 g**kackavalja

Priprema

Pršutu staviti na papir za pečenje (da bi se lakše rolovalo). Reati da se preklapaju jedna preko druge, da bude pravougaonog oblika. Od jednog pakovanja mogu da se naprave dve rolnice.

Paprike, krastavac i kackavalj iseci na štanglice. Premazati kajmakom celu površinu pršute. Sa jedne strane poreati štanglice i odozgo blago posuti cvarcima.

Rolati sve zajedno da bude kockastog oblika kao za suši. Ostaviti par sati na hladnom da se stegne pa seci kockice.

Savet

Navedene koliine paprike, krastavca i kackavalja su okvirne. U suštini je potrebno po jedan red od svega kao što

je na slici. Prijatno.