Seckani rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2x250 g**lisnatog testa
- **130 g**kisele pavlake
- **1**jaje
- **80 g**gaude
- **200 g**stišnjene šunke

Ostalo:

- **za posipanje**susam

Priprema

Na pobrašnjenoj radnoj površini razvucite lisnato testo obe kocke. Sjedinite kiselu pavlaku i 1/2 umucenog jajeta, a ostatak ostavite za premazivanje.

Razvijeno lisnato testo premažite sa pavlakom pa preko rasporedite rendanu gaudu.

Preko gaude složite stišnjenu šunku.

Urolajte po široj strani i prebacite u pleh od rerne.

Makazama zasecite parcice na oko 2 cm i prebacujte naizmenicno levo, desno, pa ostavite u sredinu, pa povno

levo, desno, na sredinu i tako do kraja.

Tako pripremljeno testo premažite jajetom, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet