Slani rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **1 manja šoljica**jogurta
- **malo**soli
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Za fil:

- **150 g**krem sira
- **100 g**kisele pavlake
- **200 g**šunke
- **4-5**kiselih krastavcica
- **malo**kisele crvene paprike

Priprema

Umutiti jaja sa malo soli, dodati jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izliti u prethodno podmazan i brašnom posut pleh i peci dvadesetak minuta na 220 stepeni. Pecenu koru odmah izvaditi iz pleha na mokru krpu i urolovati. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohlažen rolat premazati pomešanim krem sirom i kiselom pavlakom, positi sitno seckanom šunkom, zatim rasporediti sitno seckane kisele krastavcice i malo seckanih kiselih paprika. Ponovo uviti rolat i seci na kolutove.

Savet

Šunku možete reati i u tankim listovima.