

Dukan *rolat*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 100** gobarene, sitno sjeckane blitve
- **3** jajeta
- **4 kašike** sira
- **1 kašika** Moja Kravica kisele pavlake
- **zaciniso**, biber
- **malomaslinovog ulja**

Priprema

Na tavi, premazanoj sa par kapi maslinovog ulja propržiti obarenu, sitno sjeckanu blitvu. Zaciniti, po ukusu (so, biber). Preliti umucenim jajima.

Kada se ispece sa jedne strane, pažljivo okrenuti. Peci još minut-dva, pa izvaditi! Prohladiti, pa premazati smjesom od sira i pavlake. Zarolati, pa rezati na parcad!

Savet