

Žuti rolat - slani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **8**žumanaca
- **1** cašajogurta
- **1** cašabrašna
- malosoli
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **3** kašikeulja
- malosvežeg peršuna

Za fil:

- **400** g sitnog sira
- **150-200** g majoneza
- **200** g šunke

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i so po ukusu. Na kraju dodati malo sitno seckanog peršuna.

Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 200 C. Pecenu koru staviti u mokru krpnu, urolati i ostaviti par minuta tako.

Sir i majonez lepo sjediniti, dodati šunku secenu na kockice i po potredi posoliti malo. Filovati koru.

Urolati i ostaviti na neko vreme u frižider.

Savet

Prijatno i uživajte!!!!:-))))