Rolat sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**oblandi
- **1 konzerva**tunjevine
- **1** pecena crvena paprika
- **3 kisela**krastavcica
- **150 g**feta sira
- **3 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**so

Priprema

List oblande uviti u vlažnu krpu da omekša. Tunjevinu ocedi, papriku sitno naseckati i krastavcice sitno narendati. Feta sir pomešati sa kiselom pavlakom, dodati tunjevinu, iseckanu papraku i krastavcice. Pripremljenim filom premazati omekšali list oblande i uviti rolat. Rolat uviti sa folijom i odložiti u frižider da prenoci da bi se stego. Pre secenja staviti oko 30 minuta u zamrzivacu da bi se lakše isekao rolat na šnite.

Savet