



Slani rolat

1 Ā½umanca umutiti, dodati jogurt, braĀino, malo soli, praĀjak za pecivo i umuĀen sneg od 4 belanca.

2

3 IspeĀi koru koju Ātete joĀi vruĀu uviti u mokru krpu i napraviti rolat.

4

5

6 OhlaĀen rolat filovati sa pavlakom, pa redati tanko izrezane kriĀke sira i preko kriĀke Ājunke. Uviti i premazati ostatkom pavlake te posuti sa malo izrendanog trapista.

Napomena:

Prijatno!

Sastojci:

jaja 4
braĀina 1 Āolja
jogurta 1 Āolja
praĀjak za pecivo 1
soli malo
pavlake 100g
Ājunke 200g
trapista 200g