**Autor**Marko Oršolić

ShareTweetSaveEmail

1

Napraviti slanu roladu od jaja,soli,ulja,ajvara,praška za pecivo i brašna.Smjesu dobro izmiksati i peći 20 minuta na 180 stupnjeva.Pećenu roladu umotati u papir za pećenje i mlaku filovati sa smjesom od majoneze,milerama,kiselih krastavaca i sitno sjeckanog kopra.Jednostavno uživancija za one koji vole lagane a fine okuse.

5 kom. Jaja
1 čajna žličica Soli
1 kom. Prašak za pecivo
2 jušna žlica Biljnog ulja
6 jušna žlica Glatkog brašna
300 g Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Milerama
4 kom. Kiselih krastavaca
4 jušna žlica Ajvara blagog
1 g Kopra




# NAMIRNICE

5 kom. Jaja
1 čajna žličica Soli
1 kom. Prašak za pecivo
2 jušna žlica Biljnog ulja
6 jušna žlica Glatkog brašna

300 g Zvijezda majoneze
2 jušna žlica Milerama
4 kom. Kiselih krastavaca
4 jušna žlica Ajvara blagog
1 g Kopra

## Način pripreme

1

Napraviti slanu roladu od jaja,soli,ulja,ajvara,praška za pecivo i brašna.Smjesu dobro izmiksati i peći 20 minuta na 180 stupnjeva.Pećenu roladu umotati u papir za pećenje i mlaku filovati sa smjesom od majoneze,milerama,kiselih krastavaca i sitno sjeckanog kopra.Jednostavno uživancija za one koji vole lagane a fine okuse.

Slana čarolija radoznalosti
NAMIRNICENačin pripreme