

## ROLOVANI TOPLI SENDVIČI SA ZLATIBORAC DIMLJENIM VRATOM

### Sastojci:

jučerašnji hleb (vidi napomenu)

Zlatiborac dimljeni vrat

kačkavalj

sveža paprika

### Postupak:

1. Papriku po dužini iseći na štapiće široke 1 cm.
2. Hleb iseći na tanje parčiće, odseći im koricu pa ih oklagijom malo rastanjiti.
3. Narendati kačkavalj da pokrije hleb u tankom sloju. Preko svakog parčeta staviti list dimljenog vrata.
4. Rukama spljoštiti sendvič i okrenuti ga na drugu stranu, tako da vrat bude dole, a hleb gore.
5. Na početak uže strane parčeta hleba postaviti štapić-dva sveže paprike i "tesno" umotati sendvič, a rolnicu učvrstiti čačalicama.
6. Peći na tiganju zagrejanom na srednju temperaturu, po par minuta sa svake strane, da sendviči porumene. Poslužiti odmah.

### Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2018/10/rolovani-topli-sendvici.html>