Kulinarične minute

**ZVITKI S PEČENIM PRŠUTOM IN MOCARELO**

Recept:

(sestavine za 32 zvitkov)

* 2 ZAVITKA LISTNATEGA TESTA
* 8 ŽLIČK GORČICE
* 16 REZIN MOCARELE (ali drugega sira)
* 16 REZIN PEČENEGA PRŠUTA

Sestavine za preliv:

* 60 ml stopljenega masla
* česen v prahu
* 1 žlička makovih semen (ali mešanice semen za kruh)
* 2 žlički sesekljanega peteršilja

Priprava:

Pečico segrejemo na 180 stopinj. Velik pekač obložimo s papirjem za peko.

Listnato testo odvijemo, nato ga razpolovimo podolgem in počez, da iz enega testa dobimo 4 pravokotne ploskve.

Vsako ploskev premažemo z žličko gorčice ter nadevamo z 2 rezinama sira in 2 rezinama pečenega pršuta.

Testo čez nadev zvijemo v rolice. Vsako rolico razrežemo na 4 enakomerne dele. Konce po potrebi porežemo, da so zvitki bolj enakomerni.

Zvitke polagamo na pripravljen pekač.

Pripravimo še preliv:

Maslo stopimo, nato ga zmešamo s česnom, makovimi semeni in sesekljanim peteršiljem. S čopičem preliv enakomerno razmažemo po zvitkih.

Pekač potisnemo v ogreto pečico in pečemo 20 – 25 min, da testo naraste in se zvitki lepo zapečejo.

Pečene zvitke vzamemo iz pečice in še vroče postrežemo.