

Rolat sa šargarepom, peršunom i majcinom dušicom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 350 gšargarepe
- 6 kašikabrašna
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 3 kašikeulja
- 3 kašikekisele pavlake
- 3 kašikekecapa
- 2 kašikeseckanog peršunovog lista
- 2 kašikemajcine dušice

Nadev:

- 4 dlkisele pavlake
- 300 gpileceg parizera
- po željikecapa

Za kovanje šargarepe:

- 1 manji korenperšuna
- 1 manji korenpašternaka
- 30 gcelera
- 5-6 zrnabibera u znu
- 1 kašicicasoli

- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **1** lovorov list

Priprema

Očistiti šargarepu, celer, pašternak i peršun, oprati i staviti sa začинима da se kuva. Kada je kuvano, izvaditi samo šargarepu, izgnjeciti je viljuškom i ispasirati štapnim mikserom. Pasirana šargarepa će na ovaj način biti mnogo ukusnija u rolatu, nego kada se skuva sama šargarepa.

U ispasiranu ohlaenu šargarepu dodati žumanca, so, suvi začин, ulje, brašno, kecap, sitno seckan svjež peršunov list i listice svježе majčine dušice.

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca, pa onda malo izmutiti šargarepu sa dodatim sastojcima. Isključiti mikser, dodati sneg od belanaca i varjačom pažljivo promešati i izjednačiti masu.

Sipati masu u veliki pleh (dimenzija 35x35 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanjоj rerni na 180 C oko 15 minuta, kada se kora odvaja od zidova pleha. Toplu koru izvaditi na veću kuhinjsku krpu, uviti u rolat i ostaviti sa se hladi.

Hladnu koru odvitі iz rolata, premazati kiselom pavlakom, celu površinu prekriti komadima tanko secenog pileceg parizera, pa ravnomerno nacediti kecapa po želji.

Pomocu krpe savijati koru u rolat, pazeci sa se kora ne kida, pridržavajući rukama i pritežuci po celoj dužini rolata, da ne ostane supljina. Uviti u samolepljivu foliju i ostaviti da prenoci na hladnom ili bar 3-4 sata, da se sve u rolatu sjedini.

Seci na tanke rolate-šnite, debljine 8-10 mm. Poslužiti uz pecivo i salatu ili u kombinaciji sa drugim predjelima.

U preostalo kuvano povrće, dok je još vruće, doliti vode, dodati jedan mlad krompir, isecen na kockice i mladu tikvicu, isecenu na kolutove, staviti povrtnu, junecu ili kokosiju kocku za supu i kuvati još malo, pa skinuti sa vruće plotne. Umutiti jedno jaje, dodati mu malo milerama i začинiti ukusnu corbu.

Savet