

Rolat sa praškom šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3** jajeta
- **2 dl** ulja
- **0,5 l** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Nadev:

- **0,3 dl** maslinovog ulja
- **1 dl** pasiranog paradiza
- **400 g** sira tvrdjeg
- **300 g** praške šunke
- **1 kesica** origana

Premazivanje:

- **1-2** žumanca
- **40 g** susama
- **30 g** krupne morske soli

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, čija količina može biti i veća, zavisno od slanosti sira. Dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Narašlo testo podeliti na 3 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujući lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Rastanjeno testo premazati tankim slojem maslinovog ulja i poprskati pasiranim paradajzom.

Preko toga rasporediti tanko nasecene komade praške šunke po celoj površini.

Na krupnu stranu rendeta ravnomerno narendati sir na prašku šunku (ako je sir mlad, rasporediti grumencice po testu) i obilno posuti origanom.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajući nadev da se ne pomeri i klizi ka spoljnoj strani. Seci na rolate širine 5-8 cm ili trouglove.

Isecene rolate ili trouglove reati u nepodmazan pleh, sa većim razmakom sa svih strana, jer će testo narasti.

Ostaviti rolate da narastu u plehu dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umućenim žumancetom, razmućenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaki posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Savet