

Maarski rolat



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** smrznutog mešanog povrca
- **350 g** krompira, očišćenog
- sok od jednog limuna
- so, biber
- **6 kašika** majoneza
- **3 kašike** pavlake
- 5 jaja
- **30 g** želatina
- 3 cherry paradajza za garniranje
- peršuna za ukras

Priprema

Stavite povrce da se kuva, pa kad je skuvano ocedite ga. Skuvajte jaja i stavite ih u hladnu vodu. Iseckajte krompir na kockice pa i njega skuvajte, procedite i ohladite. U posudu pomešajte povrce i krompir, i malo poprsajte sokom od limuna. Pomešajte majonez i pavlaku i zacinite sa solju i biberom. Ovu smesu dodajte u povrce. Rastvorite želatin u vodi ili supi koju ste dobili kuvanjem povrca (100ml) i ostavite da odstoji 5 minuta. Stavite posudu na vatru i mešajte da se želatin otopi, ne sme da vam provri. Brzo ce se otopiti. Sklonite sa vatre pa kad se malo prohladi dodajte mu 2 kašike smes povrca i majoneza i pavlake pa promešajte i onda tako, tu smesu prebacite u ciniju gde je povrce. Sjedinite mešajuci. U kalup stavite prijanjajucu, providnu foliju pa istresite pola smese od povrca, poslažite obarena jaja, pa istresite drugu polovinu smese preko, poravnajte i lepo rasporedite izmedju jaja, da sve bude popunjeno. Stavite u frižider pa ostavite da se ohladi preko noci i stegne. Sutradan, od cherry paradajza napraviti ruzice, pa dekorišite roladu dodavajuci listice peršuna.

Savet