

Trobojni rolat - stonoga



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 4 dljogurta
- 150 mlulja
- 12 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašikicasoli
- 2 kašikeajvara
- 100 gobarenog spanaca

Za fil:

- 125 gmargarina
- 250 gfeta sira
- 250 gsitnog sira
- 300 gstišnjene šunke
- 1pavlaka

Za dekoraciju:

- 1/2 pavlake
- 100 g kackavalja
- 1/2 sveže žute paprike
- 1/2 sveže crvene paprike
- 3-4 kisela krastavica

Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg pa dodajte jedno po jedno 6 žumanaca. I dalje mutite i redom dodajte jogurt, ulje i so.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, smanjite brzinu miksera i još malo mutite dok ne dobijete glatku smesu (treba da bude malo gušća nego za palacinke).

Podelite je zatim na tri jednaka dela. U jedan deo stavite 2 kašike ajvara, u drugi deo 100 gr obarenog spanaca, a treci deo ostaje žut.

Pleh od rerne obložite papirom za pecenje i naizmenicno sipajte sve tri smese tako da ostanu tri boje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Vrucu koru urolajte u vlažnu krpu.

Za fil penasto umutite margarin pa dodajte izgnjecen sir, pavlaku I sitno iseckanu stišnjenu šunku. Posolite po ukusu.

Pripremljenim smesom nafilovati ohlaenu koru, uviti u rolat. Od gore premazati sa pola caše pavlake i po želji napraviti špricom krugove pa ukrasiti kao na slici ili jednostavno od gore preko pavlake narendajte na krupno rende kackavalj.

Savet