

Rolat Šefa Stanbola



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 3 kašikemlevenih oraha
- 3 kašike seckanih oraha
- 1 kašikabrašna
- 100 mlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikasoli

Za fil:

- 400 gsremskog sira
- 150 gpecenice
- 5kiselih krastavcica
- 2crvene pecene paprike
- po ukususoli

Za dekoraciju

- 3 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikerendanog kackavalja
- nekolikojezgra oraha

Priprema

Belanca umutite sa mlekom, dodajte im mlevene i seckane orahe.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, pa i to dodajte u žumanca. Posolite.

Belanca umutite u cvrst sneg, pa ih lagano umešajte u prethodnu smesu. Sipajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 30 minuta na 180 stepeni.

Kada je peceno stavite na vlažnu krpu i uvite u rolat. Ostavite da se ohladi.

Za fil: Pecenicu i kisele krastavcice isecite na sitne kockice, papriku usitnite seckalicom, pa sve pomešajte sa sirom.

Posolite po ukusu pa pripremljenim filom premažite rolat.

Zatim ga urolajte.

Od gore naizmenicno pospite mlevenim orahom i sitno rendanim kackavaljem. Ukrasite jezgrima oraha.

Savet