

## **Rolat od palacinki**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **200** gbrašna
- 2jajeta
- **2** kašikeulja
- **200** mlmleka
- **200** mlkisele vode
- **1** prstohvatsoli
- **1** prstohvatšecera

#### **Za nadev:**

- **50** mlkecapa
- po potrebiorigana
- tzatzikisalata
- **50** glandane salame
- **50** gMoja Kravica kisele pavlake
- **4** listatost sira

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti jaja i mikserom blago umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, prstohvat soli, prstohvat šecera i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica od brašna. Dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlacom promešati da se smesa izjednaci. Ostaviti da smesa odstoji 30 minuta. Zatim ispeci palacinke.

Zatim na foliji uzeti i staviti dve palacinke tako da se malo poklapaju.

Premazati ih kecapom i posuti origanom.

Zatim preko njih staviti još dve palacinke, i premazati ih tzatziki salatom.

Preko salate posuti narendanu salamu.

Zatim ponovo staviti dve palacinke, premazati ih kiselom pavlakom i poreati listove tost sira po sredini jedan do drugog.

Potom, pomocu folije, lagano uviti rolat.

Rolat pre secenja ostaviti u frižideru najmanje sat vremena da se stegne.

## **Savet**