Rolat sa šargarepom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **4**jajeta
- **70 g**šecera
- **80 g**brašna
- **prstohvat**soli
- **na vrh noža**praška za pecivo
- **malo**zelene i narandžaste jestive boje

Priprema

Ukljuciti rernu na 160 stepeni. 20 g šecera, 50 ml mleka i 50 ml ulja dobro umutiti. Dodati jedno po jedno cetiri žumanceta i 80 g brašna. Posebno umutiti belanca sa preostalim šecerom i prstohvatom soli, u cvrst šam. Rucno sjedniti obe smese. Odvojiti po kašiku-dve smese u posebne posudice, pa jedan deo obojiti narandžastom bojom, a drugi zelenom. Sipati obojene smese u posebne najlon kese (ili još boje poslasticarski špric), odseci vrh da se dobije mala rupica, pa na plehu koji je obložen papirom za pecenje nacrtati šargarepice. Kada su šargarepice iscrtane, staviti ih u rernu tacno jedan minut, da se prosuše. Izvaditi iz rerne, sacekati da se malo prohlade, pa sipati ostatak smese za rolat i izravnati. Peci oko petnaest minuta, odnosno dok blago ne porumeni. Gotovu koru umotati zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi. Skuvanu šargarepu dobro ispasirati, dodati šecer i kokos brašno. Odmotati koru i premazati je sa filom. Urolati i ostaviti na hladno do posluženja.

Savet