

Slani rolat sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **3jajeta**
- **3 kašikebrašna**
- **1 kašikakukuruznog griza**
- **10 kašikamleka**
- **1 kašikaajvara**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

Još:

- **1 šoljapirinca**
- **1 kašikamajoneza**
- **100 gkecapa**
- **1pavlaka**
- **po ukusu soli i bibera**
- **1 kašicicacilija u prahu**
- **1 kašicicakarija**

Priprema

Umutimo penasto jaja. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i griz. Dobro umutimo. Dodamo mleko i ajvar i umutimo. Stavimo u pleh pek papir i izlijemo smesu.

Stavimo da se pece u rerni na 200 stepeni. Proverimo cackalicom kada je gotovo.

Uvijemo ga u vlažnu krpu.

Skuvamo šolju pirinca u dve šolje vode. Kada se skuva ocedimo ga dobro.

Zacinimo ga sa solju, biberom, karijem i cilijem.

U cinici pomešamo kecap i kašiku majoneza.

Rolat premažemo prvo pavlakom.

Pa stavimo pola pirinca i premažemo kecapom.

Uvijemo rolat. Ostatak pirinca stavimo oko rolata ili na njega i poslužimo rolat zajedno sa pirincem. A rolat premažemo sa kašikom smese od kecpa i majoneza.

Prijatno :-) lako se sece i preukusan je.

Savet