

## *Slani rolat sa grizom*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 2 dlvode
- 140 ggriza
- 4 dlpavlake
- 100 gsalame
- 100 gmatiniranih šampinjona
- 200 g kackavalja
- ulje po potrebi
- so po ukusu

### **Priprema**

U šerpu sipati 2 dl vode, dodati nekoliko kapi ulja, malo soli po ukusu i prokuvati. Zatim postepeno dodavati griz i kuvati dok se ne zgusne.

U ohlaeni griz dodati jaja i mutiti.

U plehu obloženom papirom za pečenje na 200 stepeni ispeci koru. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti seckanu salamu i marinirane šampinjone sa polovinom rendanog kackavalja. Dodati 2,5 dl pavlake i zacine po ukusu pa promešati.

Na ohlaenu koru ravnomerno rasporediti fil pa je urolovati. Rolat premazati preostalom pavlakom i posuti rendanim kackavaljem.

### **Savet**

Rolat ima savršen ukus, brzo se priprema a korica je vlažna i savitljiva.