# *Slani rolat sa orasima*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **12**belanaca
- **5 kašika**brašna
- **1,5 dl**mleka
- **1** prašak za pecivo
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašicica**soli

**Za fil:**

- **300 g**sitnog sira
- **1 čaša**pavlake
- **5 kisela**krastavcica
- **150 g**šunke

## Priprema

Umutite belanca u cvrst šam. Dodajte so, mleko, brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Iskljucite mikser pa dodajte mleven orah. Izmešati varjacom i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Vruc rolat odmah urolajte i pustite da se ohladi.

Sir pomešajte sa pavlakom. Krastavcice sitno iseckajte i dodajte siru. Premažite ceo rolat polovinom fila. Poreajte šunku u dva reda pa pokrijte drugom polovinom fila. Smotajte rolat blago zatežuci. Uvijte u foliju i ostavite najmanje 2 sata da se dobro rashladi.

Uživajte, ukus je divan. Prijatno!

## Savet