

Slani rolat (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip 500
- **1** kvasac
- **1 dl** mleka
- **1 kašičice** soli
- **1 kašičice** šećera
- **500 g** domaćeg kravljeg sira
- **180 g** pavlaka
- **1** jaje
- **250 g** praške šunke
- **250 g** dimljene slanine
- **250 g** kulena

Priprema

Istresti brašno u ciniju i staviti 1 kafenu kašiku soli, u meu vremenu u 1 dl mlakog mleka izmrviti 1 kvasac, kvasac ostaviti da nadoe, kad nadoe kvasac istresti u brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti 40 minuta da testo nadoe.

Kada testo nadodje izvaditi ga na površinu koja predhodno posuta brašnom, još malo umesiti testo i onda podeliti na 3 jufke, svaku jufku razvuci sa oklagijom debljine 2 cm, na svako razvuceno testo razmazati kecap sa origanom, preko toga premazati sir umucen sa jajetom i pavlakom, onda reati red praške sunke, red dimljene

slanine i red kulena.

Na kraju svako testo urolovati i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 250 stepeni pola sata do 40 minuta.

Savet