

Šareni slani rolati



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jednu koru:

- 4jaja
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikevode
- 2 kašikemleka
- 1 ravna kašicicasoli
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil za sva tri rolata:

- 3 cašekisele pavlake
- 4 kašikesitnog sira
- 200 gšunke
- 4kisela krastavca
- 2kuvana jajeta
- 100 gkackavalja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, zatim dodati žumanca, vodu, mleko, so, zatim brašno i prašak za pecivo, pa sve lagano sjediniti kašikom...

Za zeleni rolat dodati spanac, za narandžasti ajvar...

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 7 do 10 minuta, u zavisnosti od jacine rerne...

Peceni rolat izvaditi na mokru krpnu i urolati, ostaviti tako da se ohladi, pa filovati...

Savet

Ja sam zeleni rolat filovala sa pavlakom i rendanim kuvanim jajima, narandžasti sa seenom šunkom i kiselim krastaviima, a žuti sa listovima šunke i kakavalja.... Odlini su za slavlja, i zbog izgleda i zbog ukusa! Prijatno!