

# **Šareni slani rolati**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za jednu koru:**

- **4**jaja
- **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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni 7 do 10 minuta, u zavisnosti od jacine rerne...

Peceni rolat izvaditi na mokru krpu 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!