

Slani rolat sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikeulja
- **75** g pšeničnog brašna
- **6** kašikavode
- **1** kašicicasoli

Za fil:

- **300** g sitnog sira
- **200** g kisele pavlake
- **250** g barene šunke
- **100** g kiselih krastavaca
- **100** g putera
- **100** g trapista

Priprema

Odvojite žumanca i belanca u posebne posude. Belanca umutite u cvrst sneg.

Žumanca penasto umutite uz postepeno dodavanje preostalih sastojaka: brašna, vode, ulja, praška za pecivo i soli. U umucenu smesu od žumanaca dodajte belanca, pažljivo varjacom umešajte.

Smesu sipajte u tepsi u obloženu papirom za pecenje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni (bez otvaranja rerne) oko 15 minuta.

Pecenu koru stavite na vlažnu pamucnu krpu i uvijte kao rolat.

U ciniju stavite sitan sir, kiselu pavlaku, puter, sitno iseckanu barenu šunku i kisele krastavce, sve dobro izmešajte i napravite nadev.

Rolat odvijte iz krpe, premažite nadevom i zatim ponovo uvijte u rolat.

Ostavite na hladnom da se stegne. Rolat premažite sitnim sirom, pospite rendanim parmezanom, isecite na kolutove i servirajte na tanjur.

Savet