

## ***Rolat od krompira i šargarepe***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za rolat:**

- **4 srednjakrompira**
- **4šargarepe**
- **4jajeta**
- **so**
- **biber**

#### **Za fil:**

- **6 punih kašikasvežeg sira**
- **2šnicle**

### **Priprema**

Krompir oguliti, šargarepu oguliti i na najsitnije izribati, dodato jaja, so, biber, ukoliko volite jace zacinenno dodajte zacine koje volite. Sve lepo promešajte. Uzmite tepsiju iz rerne stavite papir za pecenje i rasporedite smesu, poravnajte. Pecite na 160C oko 25 minuta. Šnicle jako tanko izlupajte, posolite pobiberite. Izvadite iz rerne rolat, ako se zalepio za papir, odvojite ga, premažite sa sirom, stavite šnicle i urolajte. Kad ste završili, umotajte rolat u pek papir i vratite nazad još 15-20 minuta da se ispece. Sacekajte da se malo prohladi i onda ga režite. Ukoliko želite da ga malo ukrasite kao ja lagano ga premažite sa pavlakom dok je topao, izrendajte šargarepu i krastavce i pospite po rolatu, možete koristiti i razne semenke po želji.

**Savet**