

## ***Rolat sa zeljem***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **1 ravna kašičica** soli
- **20 lista** zelja
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **200 g** sira
- **3 kašike** pavlake
- **150 g** seckane šunke
- **50 g** susama

### **Priprema**

Zelje izblanširati i ohladiti. Susam prepeci na suvom teflon tiganju i ohladiti. Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca i još malo mutiti. Isključiti mikser pa dodati ulje, so, zelje i brašno pomešanim za praškom za pecivo. Promešati lagano varjačom i peci na 200 C oko 10 minuta. Koru, dok je još vruća, smotati u rolat zajedno sa papirom za pečenje. Ostaviti par minuta, a zatim skinuti papir.

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati pavlaku, isecenu šunku i susam. Sjediniti sastojke i premazati hladnu koru. Uviti rola. Staviti rolat u foliju i ostaviti najmanje 30 minuta u frižideru da se dobro ohladi.

Seci na rolate željene debljine i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Ovako to izgleda na tanjiru!

**Savet**