

Slani rolat 3 u 1



Sastojci

Kore:

- 1 l mleka
- 10 jaja
- 1 margarin
- 250 g brašna
- 1 kašicica soli
- šaka seckanog spanaca
- 2 kašike ajvara
- 50 g susama

Fil:

- 300 g šunke (bilo šta suvomesnato)
- 3-4 viršle
- 200 g krem sira (kajmak, sirko, topljeni sir)
- 1 manja kriška sira
- 1 pavlaka

Za premaz (ukrašavanje):

- 1 pavlaka
- kuvano jaje

Priprema

Mleko, margarin i so staviš da provri, pustiš da vri 2-3 minuta, a onda skloniš sa vatre i u vrelo dodaš brašno uz neprestalno mešanje. Ostaviš da se ohladi, i kad je skroz hladno, dodaš umucena 10 jaja i dobro izmiksaš.

Masu podeliš na otprilike jednaka 3 dela: U prvi ide šaka seckanog spanaca, u drugi 2 kašike ajvara i u treci 50 g susama.

Peceš ih po jedno 10 minuta na 200 stepeni. Kako koju koru vadiš iz rerne, uvijaš je u vlažnu krpu. A dok ti se smesa hladila, imaš vreme da spremiš fil: Pomešaš pavlaku, krem sir i isitnjenu krišku sira, time premažeš, sve tri kore.

Na rolat sa susamom idu obarene viršle, na rolat sa ajvarom 150 g naseckana šunka, i na rolat sa spanacem šunka celi kolutovi.

Zaviješ cvrsto svaki rolat i premažeš ih pavlakom i po želji može, rendano jaje ili kackavalj, a može i peršun, stvar ukusa.

Ovako ja uvek napravim 3 rolata, trpeza je šarena, a malo sudova operem. Prijatno!