

## *Slani rolat sa šunkom i kackavaljem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kašičica soli
- 90 g brašna
- 1 pavlaka
- 8 jaja
- 250 g šunke
- 200 g kackavalja

### **Priprema**

Staviti vodu ulje i so da provri. Kada provri, dodati brašno i još malo ispržiti da ne izgori. Kada se ohladi umešati, jedno po jedno 4 jajeta. Staviti u veci pleh i peci. Peceno uviti u krpu i urolati.

Prilikom pečenja, testo se diže i bude nepravilnog oblika. Izrendati kackavalj i šunku i pomešati sa pavlakom.

Filovati koru i uviti u rolat. Spremljen rolat može da stoji dugo i u zamrzivacu.