

Šareni slani rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za žuti deo kore:

- 2 jajeta
- 2 kašikeulja
- 1 kašikakisele pavlake
- 2 kašike (ravne)brašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 3-4 kašikerendanog sira

Za zeleni deo kore:

- 2 jajeta
- 2 kašikeulja
- 1 kašikakisele pavlake
- 2 kašike (ravne)brašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašike(obarenog i iseckanog) spanaca

Za narandžasti deo kore:

- 2 jajeta
- 2 kašikeulja
- 1 kašikakisele pavlake
- 2 kašike (ravne)brašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašikeajvara

Za filovanje:

- **300 g** krem sira ili feta sir
- **3-4 kašike** pavlake

Priprema

Posebno umutiti žumanca i sve ostale sastojke, a šne od belanaca dodati na kraju i lagano izmešati kašikom. Tako radite za sva tri dela u odvojenim posudama. Kad ste sve umutili mase stavljate u tri odojene kese i cedite na papir za pečenje po vašoj želji. Peci 15 minuta na 200 C (ne više, jer će se kora isušiti i pucati kad je budete umotavali). Vrlo je važno da se pridržavate mera (narocito brašno, ravne kašike) da ne dođe do pucaanja. Kad je kora pečena odmah je srolajte zajedno sa papirom na kojem ste je pekli i ostavite da se potpuno ohladi. Namažite krem sirom složite šunku pa ponovo urolajte.

Savet