

Slani rolati



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **1/2 l** mleka
- **120 g** margarina
- 5 jaja
- **120 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- Za prvi fil:
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **300 g** šunke
- **300 g** kackavalja
- **4** krastavica kornišona
- Za drugi fil:
- **2 manja pakovanja** krem sira
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **300 g** šunke sa šampinjonima

Priprema

U pola litre mleka staviti margarin, so i ostaviti da provri. Skloniti sa vatre i dodati brašno. Umutiti da nema grudvica. Kada se ohladi dodavati jedno po jedno jaje i sjedinjavati.

Sipati u pleh koji je obložen papirom za pečenje. U jedan deo dodati seckan spanac (200 g) i zajedno peci.

Ispocene rolate uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi. Kada se ohlade, jednu polovinu filovati prvim filom.

Drugu polovinu filovati drugim filom.

Seci na parcice i uživati u slanim poslasticama. Prijatno.

Izuzetna izdasna slana poslastica.

Savet