

Francuska rolada sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- 1 baget (francuski) hleb

Fil:

- 180 g kisele pavlake
- 1 srednja kocka (300-350 g) feta sira
- 100 g majoneza
- 1 kašičica soli
- 50-100 g suvihe šljiva
- 50-100 g pečenog kikirikija

Priprema

Baget hleb možete kupiti po želji - crni, beli, sa semenkama... Preseci baget hleb na pola, da se dobiju jednake polovine. Dugackim nožem oprezno izdubiti polovine, pazeci da se ne probuši korica hleba. Sredinu sacuvati za fil.

U ciniju u kojoj cete mutiti fil staviti sredinu koju ste izvadili iz bageta. U to dodati kiselu pavlaku, feta sir, majonez, malo soli, iseckane suve šljive i iseckan kikiriki. Sve sastojke dobro izmešati da se fino sjedine u homogenu smesu. Dobijenom smesom puniti baget hleb, najbolje je ako imate kašičicu sa dužom drškom, da biste mogli lepo da sabijate fil da hleb ne ostane praznjikav.

Kada ste napunili hleb, uvijte ga samolepljivom folijom i dobro zatvoriti krajeve. Ostaviti sat vremena na sobnoj

temperaturi da hleb upije sastojke, pa ga onda stavite u frižider da se dobro ohladi i stegne pre secenja.

Ovlaenu roladu seci na komade 1 cm debljine ili kako god da se vama svia. Servirati svakom gostu na poseban tanjir, 3-4 komada. Možete ukrasiti po želji, peršunom, kuglom kisele pavlake, komadicem sira... Prijatno!

Savet

Ako vam se uini da je fil previše gust, slobodno dodajte još malo pavlake ili majoneza, naravno po želji, zavisi šta više volite, a ako je redak, dodajte ili šaku prezli ili sredinu jednog pareta bilo kog drugog hleba koji imate u kui.