

## **Slani rolat sa viršlama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4**jajeta
- **5** kašikabrašno
- **1**prašak za pecivo
- **2**pune kašikepavlaka
- **po ukusu**so

#### **Fil:**

- **150 g**sitan sir
- **1**pavlaka
- **50 ml**majonez
- **1**šargarepa
- **2**jaja
- **3**viršle

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg.

Dodati žumanca, pavlaku i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa pažljivo sjediniti smesu varjacom.

Pleh srednje velicine dobro namazati mašcu i posuti brašnom (ili obložiti papirom za pecenje), pa sipati u njega smesu za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Pecenu koru izvaditi iz pleha i uviti u vlažnu krpu.

Obariti šargarepu, jaja i viršle, pa ostaviti da se ohladi. Za to vreme pripremiti fil: pomešati sir, pavlaku i majonez. Ovim filom premazati koru.

Preko fila krupno izrendati šargarepu i jaja.

Duž jednog kraja kore poreati viršle.

Koru pažljivo uviti u rolat. Ostaviti u frižideru do služenja.

## Savet

Ako se kora zalepi za pleh, umotati pleh u vlažnu krpu pa će kora lakše da izae napolje.