

Slani rolat sa viršlama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **4** jajeta
- **5 kašika** brašno
- **1** prašak za pecivo
- **2 pune kašike** pavlaka
- **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 zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Pecenu koru izvaditi iz pleha i uviti u vlažnu krpnu.

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 porežati viršle.

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

Savet

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