

Slani rolati



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Beli rolat:

- **8** belanaca
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** nemlevenog maka
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil za beli rolat:

- **350 g** mrvljenog sira
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kašica** origana
- **150 g** praške šunke (tanko secene)
- **4** tvrdo kuvana jaja

Žuti rolat:

- **8** žumanaca
- **1 čaša** jogurta
- **1 čaša (od jogurta)** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli

Fil za žuti rolat:

- 350 g mrvljenog sira
- 200 g krem sira
- 200 g praške šunke (tanko secene)
- 4 kašike ajvara

Priprema

Beli rolat: Umutiti belanca u cvrsti šam. Pomešati brašno, mak, pecivo i so, pa dodati umucenim belancima. Sjediniti mikserom (na najmanjoj brzini). Sipati u veci pleh, obložen pek papirom, i peci na 160 stepeni, u prethodno zagrejanoj rerni. Ispeceno testo, zajedno sa papirom, uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Fil za beli rolat: Umutiti sir i pavlaku viljuškom, pa dodati origano i sjediniti. Fil podeliti na dva dela.

Ohlaeni rolat odviti, skloniti pek papir i premazati polovinom fila. Preko fila poreati tanko isecene listove šunke. Premazati drugom polovinom fila, pa preko poreati sitno iseckana jaja. Uviti u rolat, premazati kiselom pavlakom i ukrasiti po želji.

Žuti rolat: Umutiti dobro žumanca, dok ne postanu kremasta masa. Dodati jogurt, brašno, pecivo i so. Sjediniti. Sipati u pleh, preko pek papira. Peci na 160 stepeni. Ispeceno testo, zajedno sa papirom uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Fil za žuti rolat: Sir izmešati sa krem sirom i umutiti viljuškom. Dodati ajvar i sjediniti. Ohlaeni rolat odmotati, skloniti papir, pa premazati pripremljenim filom. Sa obe strane rolata staviti u dva reda šunku uvijenu u rolnice, a po sredini poreati šunku isecenu na listice. Uviti testo u rolat, premazati mešavinom kisele pavlake i majoneza, pa ukrasiti po želji.

A ovako izgledaju iseceni rolati.

Savet