

Slani rolat sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikakikirikija
- 3 kašikebrašna
- malosoli

Fil:

- 200 gpavlake
- 100 gsira trapist
- 100 gsalame
- 3-4kisela krastavcica
- 100 gpecenice

Za dekoraciju:

- 2 kašikepavlake
- 1 kašikakikirikija

Priprema

Umutiti jaja pa dodati brašno, mljeveni kikiriki i so. Sve sjediniti drvenom varjačom.

Smjesu sipati u pleh koji je obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 15-20 minuta paziti da se ne prepece.

Dok se kora pece pripremiti fil. Sve sirovine za fil isjeckati i sjediniti sa pavlakom.

Pecenu koru uviti u vlažnu krpu. Kad se kora ohladi premazati je sa pripremljenim filom i uviti u rolat.

Gotov rolat premazati sa pavlakom i posuti mljevenim kikirikijem. Rolat ostaviti u frižider da se stegne.

Kad se rolat stegne isjeci ga. Prijatno!

Savet