

Slani rolat sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6jaja**
- **6 kašikakikirikija**
- **3 kašikebrašna**
- **malosoli**

Fil:

- **200 g pavlake**
- **100 gsira trapist**
- **100 g salame**
- **3-4 kisela krastavcica**
- **100 g pecenice**

Za dekoraciju:

- **2 kašike pavlake**
- **1 kašikakikirikija**

Priprema

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

Smjesu sipati u pleh koji je obložen papirom za pecenje. 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