

Rolat od sira trapista



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- **400 g**sira trapist

Fil:

- **125 g**margarina
- **5**kuvanih jaja
- **100 g**pecenice
- **100 g**kulena
- **100 g**cajne kobasice
- **100 g**pavlake
- **1**kašikasenfa
- **malobibera**
- **100 g**sira trapist

Priprema

Pleh obložiti papirom za pecenje pa poreati trapist 3x4 reda (ako želite da kora bude deblja staviti još jedan red preko 3x4). Staviti u zagrejanu rernu(180 C) oko 5 minuta da se sve sjedini. Pleh izvaditi iz rerne i malo ohladiti.

Margarin, pavlaku, senf i biber sjedinite pa premazati koru. Zatim stavljati sve ostale sirovine po želji. Saviti u rolat.

Staviti u frižider da se dobro stegne. Sjeci na tanke šnите. Služiti uz dobro bijelo vino. Prijatno!

Savet