

Rolat od sira trapista



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **400** gsira trapist

Fil:

- **125** gmargarina
- **5** kuvanih jaja
- **100** gpecenice
- **100** gkulena
- **100** gcajne kobasice
- **100** gpavlake
- **1 kašika**senfa
- **malobibera**
- **100** gsira trapist

Priprema

Pleh obložiti papirom za pečenje pa porežati 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 šnite. Služiti uz dobro bijelo vino. Prijatno!

Savet