

Šareni rolati



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 4 dljogurta
- 150 dlulja
- 1 kašikicasoli
- 1prašak za pecivo
- 12 kašikabrašna
- 2 kašike ajvara
- 100 gobarenog spanaca

Za fil:

- 125 gmargarina
- 250 gsitnog sira
- 250 gfeta sira
- 1pavlaka
- 200 gstišnjene šunke

Za dekoraciju:

- 1/2pavlake
- 100 gkackavalja

Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg pa dodajte jedno po jedno 6 žumanaca. I dalje mutite i redom dodajte jogurt, ulje i so. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, smanjite brzinu miksera i još malo mutite dok ne dobijete glatku smesu (treba da bude malo gušća nego za palacinke).

Podeliteje zatim na tri jednaka dela.

U jedan deo stavite 2 kašike ajvara izlite u podmazan pleh ili pleh obložen papirom za pecenje i pecite 20 minuta na 200 stepeni.

U drugi deo dodajte 100 gr obarenog i sitno iseckanog španaca izlite u pleh i pecite.

Isto postupite sa trecim delom s tim da treci deo ostaje beo. Svaki rolat dok je još vruć uvite u vlažnu krpu da se prohladi.

Za fil penasto umutite margarin pa dodajte izgnjecen sir, pavlaku i sitno iseckanuu stišnjenu šunku. Posolite po ukusu.

Podelite na tri dela. Svaki rolat namažite filom.

Urolajte ih, premažite pavlakom i od gore narendajte kackavalj. Možete ako vam ostane fila da ukasite rolate kao što sam ja sada uradila.

Savet