

Šareni rolat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **500 g** kora za pitu
- **6 kašika** senfa
- **6 kašika** majoneza
- **8 fileta** pecenih crvenih paprika
- **2 veze** blitve
- **200 g** sira
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- začini

Priprema

Prve dve kore poprskati sa uljem, složiti jednu na drugu i premazati sa dve kašike senfa. Preklopiti trecom korom i premazati sa dve kašike majoneza. Naneti četvrću koru, poprskati uljem, prekriti filetima pečene paprike i urolati.

Pripremljen rolat ostaviti sa strane.

Opet dve kore poprskati sa uljem, složiti jednu na drugu i premazati sa dve kašike senfa. Preklopiti sa trecom korom i premazati sa dve kašike majoneza. Naneti četvrću koru, poprskati uljem i prekriti listovima blitve. Preko blitve staviti predhodno pripremljen rolat, sve zajedno urolati i ostaviti sa strane.

Opet dve kore poprskati sa uljem, složiti jednu na drugu i premazati sa dve kašike senfa. Naneti treću koru,

premazati sa dve kašike majoneza i prekriti četvrtom korom. Posebno umutiti 2 jajeta i sir, zaciniti po ukusu i premazati preko četvrte kore.

Naneti prethodno pripremljen dupli rolat i sve zajedno urolati.

Pleh obložiti papirom za pečenje, položiti pripremljeni rolat i premazati umućenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porumeni.

Savet