Trobojni rolat - stonoga



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **4 dl**jogurta
- **150 ml**ulja
- **12 kašika**brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašikica**soli
- **2 kašike**ajvara
- **100 g**obarenog spanaca

Za fil:

- **125 g**margarina
- **250 g**feta sira
- **250 g**sitnog sira
- **300 g**stišnjene šunke
- **1**pavlaka

Za dekoraciju:

- **1/2** pavlake
- **100 g**kackavalja
- **1/2** sveže žute paprike
- **1/2** sveže crvene paprike
- **3-4**kisela krastavcica

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 gušca nego za palacinke).

Podeliteje zatim na tri jednaka dela. U jedan deo stavite 2 kašike ajvara, u drugi deo 100 gr obarenog spanaca, a treci deo ostaje žut.

Pleh od rerne obložite papirom za pecenje i naizmenicno sipajte sve tri smese tako da ostanu tri boje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Vrucu koru urolajte u vlažnu krpu.

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

Pripremljenim smesom nafilovati ohlaenu koru, uviti u rolat. Od gore premazati sa pola caše pavlake i po želji napraviti špricem krugove pa ukrasiti kao na slici ili jednostavno od gore preko pavlake narendajte na krupno rende kackavalj.

Savet