

## ***Rolat od pecuraka***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g šampinjona
- 250 ml vode
- 100 g butera ili masti
- 150 g brašna
- 4 jajeta
- 2-3 kašike pavlake
- 3 kuvana jajeta
- glavica crnog luka

### **Priprema**

Staviti vodu da prokljuca. U vrelu vodu dodati 150 grama brašna, dobro ukuvati i izmešati. Staviti da se hladi.

U hladno testo dodati 4 žumanceta i umucena belanca. Testo rastanjiti i peci u podmazanom plehu. Peci na temperaturi od 250°C. Peceno testo izruciti na masan papir.

Fil: Na ulju ili buter ispržiti glavicu crnog luka. Šampinjone iseci i dodati luku. U to dodati so, zacin i biber. Dinstati.

Kada se pecurke ohlade dodati 2 - 3 kašike pavlake i izren-dati 3 tvrdo kuvana jajeta. Toplo testo premazati filom. Urolati i staviti da se ohladi.