

Rolat od palacinki



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g** brašna
- **2** jajeta
- **2 kašike** ulja
- **200 ml** mleka
- **200 ml** kisele vode
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** šecera

Za nadev:

- **50 ml** kecapa
- **po potrebi** origana
- **tzatziki** salata
- **50 g** grendane salame
- **50 g** Moja Kravica kisele pavlake
- **4 list** tost sira

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja i mikserom blago umutiti. Dodati polovinu brašna i mleka i umutiti. Staviti drugu polovinu brašna, prstohvat soli, prstohvat šecera i ostatak mleka. Mikserom umutiti da nema grudvica od brašna. Dodati kiselu vodu i ulje, zatim kutlačom promešati da se smesa izjednači. Ostaviti da smesa odstoje 30 minuta. Zatim ispeci palacinke.

Zatim na foliji uzeti i staviti dve palacinke tako da se malo poklapaju.

Premazati ih kecapom i posuti origanom.

Zatim preko njih staviti još dve palacinke, i premazati ih tzatziki salatom.

Preko salate posuti narendanu salamu.

Zatim ponovo staviti dve palacinke, premazati ih kiselom pavlakom i porezati listove tost sira po sredini jedan do drugog.

Potom, pomocu folije, lagano uviti rolat.

Rolat pre secenja ostaviti u frižideru najmanje sat vremena da se stegne.

Savet