

Slani rolat sa grisinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikemleka
- 3 kašikejogurta
- 3 kašikekisele pavlake
- 3 kašikeulja
- 3 kašikepecenog susama
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašicicesoli

Za fil:

- 200 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 100 gkisele pavlake
- 100 gmlevenog kikirikija
- 100 gmlevene pršute
- 100 g slanih štapica punjenih sa kikirikijem

Za premazivanje rolata:

- 250 g Moja kravica krem sira
- 200 ml kisele pavlake

Za posipanje rolata:

- 50 gmlevenog kikirikija

Priprema

Priprema biskvita: Belanca umutiti sa pola kašice soli u cvrsto šne, zatim lagano varjacom umešati žumna, mleko, jogurt, pavlaku, ulje, susam, zatim dodati brašno i prašak za pecivo. Dobijenu smesu izruciti na pek papir i peci 20 minuta na 200 C. Gotov vruc rolat odmah zajeno sa pek papirom zamotati u rolat, uviti u krpu i ohladiti.

Priprema fila: Sir, pavlaku, mleveni kikiriki i mlevenu pršutu sjediniti, pa sa polovinom pripremljenog fila nafilovati ohlaeni biskvit, zatim poreati slane štapice po dužini, pa preko štapica staviti drugu polovinu fila i uviti u rolat.

Priprema premaza za gotov rolat: Kikiriki samleti, sir i pavlaku pomešati, malo posoliti i premazati ceo rolat. Posuti sa mlevenim kikirikijem. Dobro ohladiti i iseci na parcice. Prijatno!

Savet