

Slani rolat sa korama za pitu



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Za fil I:

- **4** jajeta
- **600 g** mrvljenog sira
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil II:

- **3 čaše** kisele pavlake
- **250 g** stišnjene šunke, tanko isecene

I još:

- **100 g** susama

Priprema

Prvo spremamo fil I: U dubljoj posudi odvojiti belanca od žumanaca i sa dodatkom soli, umutiti u cvrst šam. Dodati žumanca i umutiti penasto. Zatim dodati kiselu vodu, ulje i pecivo. Sjediniti. Na kraju ubaciti mrvljeni sir i dobro umutiti, da postane kremasto.

Dno pleha od el. šporeta prekriti pek papirom, a ivice premazati uljem. Uzeti jednu koru za pitu i staviti je u pleh. Ravnomerno je premazati filom, oko 3 kašike fila. Ja koristim kore za pitu od proizvoaca koga sam htela i vama da prikažem, zato sam i slikala omot, za kore. Zašto? Zato što su kore nezamenljive, za pite, baklave, rolate... Ni jedna nema pocepana i sve su secene pod "konac". Ako ih naete i isprobate druge, sigurno, necete koristiti.

Nastaviti reanje kora i svaku premazivati sa filom. Premazati i zadnju koru sa filom, pa po njoj posuti 100 g susama. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 C. Kada pocne da rumeni, smanjiti na 160 C, i ispeci do kraja.

Peceno testo izvaditi i ostaviti 10-ak minuta da se prohladi.

Navlažiti vecu krpu i staviti je na radnu površinu. Preko nje prevrnuti ispecene kore, tako da kora sa susamom bude na dnu.

Pomocu krpe umotati u rolat i ostaviti da se potpuno ohladi.

Po 1,5 cašu kisele pavlake staviti u dublji tanjir i samo blago, viljuškom, promešati. Ohlaenu koru prebaciti na aluminijumsku foliju i odmotati. Preko kore premazati prvi sloj od kisele pavlake (1,5 caša).

Zatim poreati, tanko isecenu, šunku,...

...pa preko šunke premazati drugi sloj pavlake.

Umotati, cvrsto, u rolat,...

pa uviti u alu foliju i ostaviti preko noci u frižideru.

Narednog dana skloniti foliju i rolat iseci na parcice, željene debljine.

Savet