

Sulti rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2,5 dl mleka
- 5 kašika brašna
- 4 kašike ulja
- 150 g belog sira
- 2 tvrdo kuvana jajeta
- malo šecera
- so

Priprema

Umutiti sveža jaja, posoliti po ukusu, dodati malo šecera i malo mleka.

Postepeno dodavati brašno, sve vreme muteci dok se masa ne ujednaci. Na kraju dodati ulje i ostatak mleka i dobro umutiti. Zagrejati rernu na maksimum. U pleh sipati oko 0,3 dl ulja i staviti pleh u rernu da se dobro ugreje.

U zagrejan pleh sipati testo, razvuci ga ravnomerno po plehu i ispeci da porumeni.

Gotovu koru izvaditi iz pleha i posuti usitnjenim sirom i rendanim barenim jajima. Uviti u rolat i iseci na tanke šnite. Garnirati po želji.

Ovaj rolat je ukusan i kada je hladan.