

Rolat od palente



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** palente
- **700 ml** mleka
- **100 g** maslaca
- **150 g** salame
- **7 listova** sira
- **1 veka** šangarepa
- **2 kašicica** soli

Priprema

Staviti mleko da provri pa umešati palentu i so i kuvati 3 minute dok se ne zgusne. Još toplu palentu preruciti u folijom obloženi pleh. Poravnati i po njoj poslagati prvo salamu pa preko nje sir. Šangarepu izrendati posoliti i staviti na pocetak rolata. Uviti rolat i ostaviti da se stegne.

Savet