

Ruski rolat



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g šargarepe
- 200 g krompira
- 200 g grašaka
- 200 g šunke
- 200 g kackavalja
- 5 kuvana jaja
- 1 kisela pavlaka
- 2 kašikesenfa
- 1/2 šoljemleka
- 2 kesice želatina

Priprema

Iseckati krompir i šargarepu na kockice i skuvati zajedno sa graškom. Odvojiti 200 ml vode u kojoj se povrce kuvalo. Šunku i kackavalj iseckati na kockice.

Želatin pripremiti po uputstvu, pa sjediniti sa 200 ml vode od povrca i rastopiti malo na šporetu, ali ne dopustiti da provri.

Sjediniti pavlaku, senf i mleko. Dodati želatin i sve izmešati.

Smesu dodati u posudu s povrcom i seckanom šunkom i kackavaljem. Sve lepo promešati da se sastojci sjedine.

U kalup sipati polovinu smese, naređati kuvana jaja, a zatim preliti ostatkom smese.

Savet

Kalup obložite sa svih strana celofanom ili samolepljivom folijom. Smesu odozgo poravnjati i prekriti folijom kojom je kalup obložen. Najbolje je praviti jedan dan pre nego što vam je rolat potreban, jer je bolji kad duže odstoji. Kada se stegne okrenuti ga na željenu podlogu i odvojiti od kalupa. Skinuti foliju i seći. Smesu možete začinuti po ukusu, posoliti, pobiberiti.... :)