

Slani rolat sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g butera
- 125 g brašna
- 1/2 l mleka
- 5 jaja
- 150 g krem sira
- 2 kisele pavlake
- 250 g šunke
- glavica zelene salate
- so

Priprema

Staviti mleko da provri pa dodati buter i malo soli. Kada se buter otopi, skloniti sud sa vatre i uz stalno mešanje polako dodavati brašno.

Masu ohladiti pa doavati 4 žumanca jedno po jedno. Zatim sve lagano izmešati sa snegom od 4 belanca.

U pleh širine oko 30 cm, dobro podmazan buterom i posut brašnom, sipati masu i peci. Pecenu koru izvaditi na moker salvet.

100 grama krem sira umutiti sa pavlakom i premazati celu koru. Narežati šnite šunke i pažljivo zaviti rolat.

Na tacnu za služenje porežati oprane i osušene listove zelene salate pa preko njih staviti rolat. Premazati ga ostatom krem sira i preko toga naredati tvrdo kuvano jaje.

Ukrasiti po želji.