

## ***Beli rolat***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kafenom kasicicom soli
- 150 g brašna
- 4 jajeta

#### **Fil:**

- 500 g sira
- 1 pavlaka
- 200 g šunkarice
- nekoliko kiselih krastavcica

#### **Potrebno je:**

- rendani kackavalj

### **Priprema**

Staviti 2 dl vode, 1 dl ulja da prokljuca sa 1 kafenom kasicicom soli. Sklonuti sa vatre i dodati 150 g brašna.

Umutiti mikserom, ohladiti i dodati 4 jajeta - jedno po jedno. Tepsiju dobro podmazati uljem, razliti i peci 20-25 minuta. Kada je peceno istresti na mokru krpu i urolati.

Fil: Iseckati krastavce i šunkaricu, pomešati sa sirom i filovati piškotu.

Umotati rolat u foliju i staviti u frizider i sutradan sluziti hladno.

Ukrasiti rendanim kackavaljom.