

Rolat sa ukusom rena



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- **prstohvatsoli**
- **6 kašikabrašna**
- **6 kašikaulja**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**
- **1 caša jogurta**

Za fil:

- **200 gsira**
- **1 cašapavlake**
- **200 mlpreliv sa ukusom rena**
- **200 gpileca prsa**
- **nekoliko listicacetvrtaste šunke**
- **dostaseckanog peršuna**

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u švst šam. Dodati žumanca, mutiti još 2-3 minuta i dodati soli. Iskluciti mikser pa dodati prašak za pecivo pomešan sa brašnom, ulje i jogurt. Lagano promešati i isipati u pleh obloženim pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni, 10-tak minuta. Ispecenu koru izruciti na vlažnu krpu i zajedno sa krpom uviti u rolat. Pustiti da se malo prohladi pa skinuti krpu. Za to vreme sir izgijecite viljuškom, dodajte pavlaku i preliv sa ukusom rena. Pileca prsa iseci na sitne kockice i dodati iseckan peršun. Izmešati lepo sastojke da bi se sjedinili. Koru ponovo raširiti na krpu i premazati sa 2/3 fila. Pore?ati po jednoj ivici kore cele

komade šunke, jednu do druge. Prekriti preostalim filom. Uviti u rolat. Obložiti folijom, malo zategnuti rukom i ostaviti u frižideru da se lepo rashladi, najmanje tri sata. Secci na šnite. Uživati u osvežavajućem ukusu.

Prijatno.

Savet