Slani rolat sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kukuruznog griza
- **10 kašika**mleka
- **1 kašika**ajvara
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Još:

- **1 šolja**pirinca
- **1 kašika**majoneza
- **100 g**kecapa
- **1**pavlaka
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**cilija u prahu
- **1 kašicica**karija

Priprema

Umutimo penasto jaja. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i griz. Dobro umutimo. Dodamo mleko i ajvar i umutimo. Stavimo u pleh pek papir i izlijemo smesu.

Stavimo da se pece u rerni na 200 stepeni. Proverimo cackalicom kada je gotovo.

Uvijemo ga u vlažnu krpu.

Skuvamo šolju pirinca u dve šolje vode. Kada se skuva ocedimo ga dobro.

Zacinimo ga sa solju, biberom, karijem i cilijem.

U cinici pomešamo kecap i kašiku majoneza.

Rolat premažemo prvo pavlakom.

Pa stavimo pola pirinca i premažemo kecapom.

Uvijemo rolat. Ostatak pirinca stavimo oko rolata ili na njega i poslužimo rolat zajedno sa pirincem. A rolat premažemo sa kašikom smese od kecapa i majoneza.

Prijatno :-) lako se sece i preukusan je.

Savet