

## ***Rolat od kackavalja***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kackavalja
- 200 g praške šunke - režnjevi
- 3 tvrdo kuvana jajeta
- 3 kisela krastavca
- 2 kuvane šargarepe
- 150 g butera
- 1 kašika senfa
- biber
- so

### **Priprema**

Kackavalj staviti u platneni salvet, vezati i kuvati 20-30 minuta, zatim ga izvaditi, ocediti, staviti na celofan i oklagijom rastanjiti u obliku pravougaonika. Celu površinu kackavalja pokriti režnjevima šunke.

U dobro umucen buter dodati senf, biber i sitno seckana jaja, šargarepu, krastavce i so. Sve promešati i premazati preko šunke.

Pomocu celofana zaviti rolat, i umotanog u celofan staviti u frižider.