

Hleb rolat



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2** dlulja
- **0,4** l mleka
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **50 g** suvog vrata
- **50 g** kulena
- **50 g** kackavalja
- **po želji** kecapa
- **maloo** origana
- **malop** peršuna

Priprema

Prvo umesiti testo. U ciniju staviti brašno sa praškom za pecivo, dodati mleko, so i ulje. I dobro umesiti testo. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim ga oklagijom razvuci.

Napraviti nadev. Izrendati sve sastojke: Šunku, kackavalj, kulen. Na testo namazati kecap posuti ga origanom i peršunom.

Na sredinu staviti nadev. Urolati ga.

Staviti u pleh, koji ste podmazali. Premazati uljem hleb, i izbosti viljuškom na par mesta. Peci 30 minuta na 220-250 stepeni.

Rolat je gotov kad porumeni i dobije koricu. Kada izvadite, pospite ga vodom, uvite u mokru krpu 5 minuta, da omekša.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!