

Slani rolat (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- so
- 100 g brašna
- 4 jajeta

Za nadev:

- 1 mileram pavlaka
- 3 kisela krastavca
- 100 g šunkarice
- 1 paradajz
- malo trapista
- so

Priprema

Prokuvati vodu i ulje, skinuti sa ringle dodati brašno i umutiti. Ostaviti da se ohladi (ne skroz). Odvojiti belanjke od žumanjaka. Napraviti šne od belanjaka, dodati žumanjke i malo soli. Dodati prohlaenu smesu i umutiti sa mikserom. Izliti u nauljenu tepsiju. Peci na 180°C-200°C dok ne porumeni. Izvaditi i prekriti mokrom krpom.

Razmutiti mileram i sve sastojke seckati na sitne kockice s tim da od paradajza treba iskoristiti samo koru. Sve

dodati u pavlaku.

Izvaditi koru iz tepsije, namazati je filom i umotati u rolat. Ostaviti da odstoji u frižideru. Služiti dobro ohlaeno.

Savet

Služiti hladno.