

## **Slani rolat (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1 dlvode**
- **1 dlulja**
- so
- **100 gbrašna**
- **4jajeta**

#### **Za nadev:**

- **1mileram pavlaka**
- **3 kisela krastavca**
- **100 gšunkarice**
- **1paradajz**
- **malotrapista**
- 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.