

Slani rolati (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikavode
- 3 kašikamleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- po željiso

Fil:

- 500 gsitnog sira
- 1 cašakisele pavlake
- 200 grendane šunke

Priprema

Umutiti belanca sa soli, dodati žumanca. Dodati mleko, vodu, brašno, prašak za pecivo, pa sjediniti varjacom. Veliku tepsiju od šporeta prekriti papirom za pečenje i uliti smesu. Peci na 180°C dok ne porumeni. Vruc rolat uviti u sa sve papirom pa umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti sir i pavlaku i premazati ohlaenu koru, pa posuti izrendanom šunkom. Uviti rolat i odtaviti u frizideru da se stegne.

Savet

Zeleni rolat na slici je isti samo što sam stavila 500 g zaleenog, obarenog pa iseckanog spanaa u koru i tu sam izrendala parizer sa povrem. Prijatno!