

Dupli rolat - šargarepa i blitva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora od šargarepe:

- 8jaja
- **oko 400 g**šargarepe
- 7 **kašika**brašna
- 1 **kašica**sol
- 1 **kašica**suvog biljnog zacina
- 4 **kašice**ulja
- 4 **kašice**kisele pavlake

Nadev za rolat od šargarepe:

- 3 **dl**kisele pavlake
- 200 **g**praške šunke
- 200 **g**kackavalja
- **mal**okecapa
- **mal**oorigana

Za kuvanje šargarepe:

- 1 **manji** korenperšuna
- 1 **manji** korenpasternaka
- 30 **g**celera
- 5-6 **zrna**bibera u zrnu
- 1 **kašica**sol
- 1 **kašica**suvog biljnog zacina

- 1 lovorovog lista

Kora od blitve:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kašica soli
- 1 kašica suvog biljnog začina
- 2 kašike ulja
- 2 kašike kisele pavlake
- oko 250 gobarene blitve

Nadev za rolat od blitve:

- 1,5 dl kisele pavlake
- 150 g praške šunke
- 100 g kackavalja
- malo kecapa
- malo origana
- 4-5 komkuvane šargarepe

Priprema

Očistiti šargarepu, celer, pasternak i peršun, oprati i staviti sa zacima da se kuva. Kada je kuvano, izvaditi samo šargarepu, odvojiti 4-5 komada za sredinu rolata, a ostale izgnjeciti viljuškom i ispasirati štapnim mikserom. Pasirana šargarepa će sa ovim zacima i povrćem biti mnogo ukusnija u rolatu, nego kada se skuva sama šargarepa.

U ispasiranu ohlađenu šargarepu dodati žumanca, so, suvi biljni začini, ulje i brašno.

Umutiti mikserom čvrst sneg od belanaca, pa onda malo izmutiti šargarepu sa dodatim sastojcima. Isključiti mikser, dodati sneg od belanaca i varjačom pažljivo promešati i izjednčiti masu.

Sipati masu u veliki pleh (dim. 35x35 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 15 minuta, da se kora odvađa od zidova pleha. Toplu koru izvaditi na veću vlažnu kuhinjsku krpu, uviti u rolat i ostaviti da se hladi.

Oprati i obariti 1 kg blitve, ocediti je i ispasirati štapnim mikserom (ili u blenderu).

U ispasiranu ohlađenu blitvu dodati žumanca, so, suvi biljni začini, ulje i brašno.

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca, pa onda malo izmutiti blitvu sa dodatim sastojcima. Iskljuciti mikser, dodati sneg od belanaca i varjacom pažljivo promešati i izjednaciti masu.

Sipati masu u manji pleh (dim. 35x25 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 15 minuta, da se kora odvaja od zidova pleha. Toplu koru izvaditi na vlažnu kuhinjsku krpu, uviti u rolat i ostaviti sa se hladi.

Hladnu koru od blitve odviti iz rolata, premazati kiselom pavlakom, celu površinu prekriti komadima tanko secene praške šunke, poreati šnite kackavalja, pa ravnomerno nacediti kecapa po želji i posuti origanom.

Po dužoj strani kore, uz ivicu, staviti odvojene skuvane šargarepe.

Pomocu krpe savijati koru u rolat, pazeci sa se kora ne kida, pridržavajući rukama i pritežuci po celoj dužini rolata, da ne ostanu šupljine.

Hladnu koru od šargarepe odviti iz rolata, premazati kiselom pavlakom, celu površinu prekriti komadima tanko secene praške šunke, poredjati šnite kackavalja, pa ravnomerno nacediti kecapa po želji i posuti origanom.

Na tako nadevenu koru od šargarepe staviti uvijen rolat od blitve i pomocu krpe savijati u veliki rolat.

Uviti rolat u samolepljivu foliju i ostaviti da prenoci u frižideru, da se sastojci u rolatu sjedine.

Seci ostrim nožem na tanke rolate-šnite, debljine 8-10 mm.

Savet

Nisam mogla da se odlum da li da pravim rolat od šargarepe ili blitve... Rolat u rolatu!