

Posni rolati



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **150 ml** kisele vode
- **150 ml** piva
- **100 ml** ulja
- **20 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** barenog spanaca

I još:

- **4 kašike** ajvara

Za fil:

- **100 g** posnog majoneza
- **100 g** posnog kackavalja
- **4** sitno seckana kisela krastavica
- **1 konzerva** tunjevine u komadicima

Priprema

Vodu, pivo, ulje, brašno i pecivo varjacom lagano sjediniti pa dodati seckani bareni spanac. Pleh obložiti pek papirom pa sipati smesu i peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 15 minuta. Druga kora je potpuno ista samo umesto spanaca dodati ajvar.

Pecene kore, svaku za sebe uviti u vlažnu krpu da se lakše formira rolat. Za to vreme pripremiti fil.

Fil: Tunjevinu ocediti od ulja, pa dodati majonez, seckane krastavce, rendani kackavalj, sjediniti i ovim filovati rolate.

Uviti u foliju i ostaviti na hladno da odstoji pre služenja.

Savet

Prijatno!