

Rolat sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **400 g** šampinjona
- **3** jajeta
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **2** **glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **1** **kašicica** suvog zacina
- **2** **kašicice** mlevenog bibera
- **1** **dlulja**

Priprema

Na malo ulja kratko prodinstati luk, dodati šampinjone koje ste sitno izmrvili (isitnili) rukama i nastavite sa prženjem, dok sva tečnost ne ispari. Posolite, pobiberite i dodajte suvi biljni zacina. Sklonite, dodajte jaje i lagano sve izmešajte. Kore podelite na dva dela. Stavite jednu koru, poprskajte sa malo ulja, pa stavite drugu koru i tako redom dok ne stavite poslednju koru prvog dela. Preko nje rasporedite polovinu fila i lagano uvijte kore u rolat. Uradite isto i sa drugim delom kora.

Secite rolata širine oko 2-3 cm. Tako uradite i sa drugom polovinom kora. U sud lagano viljuškom umutite kiselu pavlaku sa 2 jajeta. Svaki komad rolata umocite u gornju smesu i reajte na uljem podmazan pleh sa umocenom stranom nadole. Preko svakog rolata kašikom stavljajte smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 15 minuta a zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još oko 30 minuta.

Rolate služite tople a i hladni su izuzetno ukusni.

Savet

P.S. Ukoliko želite, možete napraviti i vee rolate tako što ete sve kore upotrebiti za jedan rolat. Nemojte da vas buni što se smesa razliva, jer e se prilikom peenja sve sakupiti uz rolat.