

Slani rolat (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gkora za pitu
- **4** jajeta
- **200** mlulja
- **200** mlkisele vode
- **1** kesicepraška za pecivo
- **prstohvatsoli**

Za nadev:

- **300** gsira
- **2** dlkisele pavlake
- **150** gkackavalja

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i posoliti. Pripremljenom smesom premazati kore i naslagati ih jednu na drugu. I poslednju koru namazati smesom te prebaciti u nauljen pleh (od elektricnog šporeta). Peci u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni dok ne porumeni (oko 20 minuta). Pecenu koru prekriti vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi. Za nadev. Sjediniti sir i kiselu pavlaku. Ohlaženu koru odviti i premazati nadevom. Niz jedan kraj porežati tanko rezani kackavalj. Zatim urolati, uviti u foliju i ostaviti da se stegne, te ga seci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet