

Slani rolat (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kora za pitu
- **4** jajeta
- **200 ml**ulja
- **200 ml**kisele vode
- **1** kesiceprška za pecivo
- **prstohvatsoli**

Za nadev:

- **300 g**sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **150 g**ackavalja

Priprema

U odgovarajućoj 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 električnog šporeta). Peci u dobro zagrejanoj 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. Ohlaenu koru odviti i premazati nadevom. Niz jedan kraj poreati tanko rezani kackavalj. Zatim urolati, uviti u foliju i ostaviti da se stegne, te ga seci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet