

Slani rolat sa šunkom i sirom



Sastojci

Testo:

- 5 dl mleka
- 1 velika kašika zacina
- 1 mala kaštica soli
- 200 g brašna
- 5 jaja

Nadev:

- 2 dl kiselog mleka
- 200 g mladog kravljeg sira ili nekog drugog po vašoj želji može neki ribanac
- 2 kisela krastavca
- 100 g šunkerice
- 100 g suhog mesa ili kobasice
- malo bibera
- po želji soli

Priprema

Testo-biskvit: Staviti mlijeko, zacin i so da se kuha. Kad mlijeko prokuha dodavati brašno neprestano mješajući dok se smjesa ne zgusne.

Skloniti sa šporeta i dodavati jedno po jedno žumance, i na kraju sneg od belanaca.

U tepsiju (30x50 cm) staviti papir za pecenje i izliti smjesu i staviti u vruću rernu na 200C. Peceni biskvit izvaditi na krpu, premazati nadjevom i još vruć saviti u rolat, i ostaviti da se ohladi.

Ako hocete toplo predjelo ponovo stavite u tepsiju, prelijte kiselim mlekom i zapeci desetak minuta.

Nadev:Izmješajte sir, kiselo mleko, isjeckane na kockice kisele krastavce, na kockice isjecenu šunkericu i suho meso ili kobasicu (šta imate pri ruci). Posoliti i pobiberiti po ukusu.