

Slani morski talasi



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 16 kašika brašna
- 4 prašak za pecivo
- 16 kašika ulja
- 16 kašika mleka
- 16 kašika vode
- jogurt
- kecap
- spanac
- sir
- šunka
- pavlaka
- so
- kiseli krastavci
- kackavalj

Priprema

Ispici 4 kore:

1. 4 jajeta, 4 kašike ulja, 4 kašike mleka, 4 kašike vode, 4 kašike brašna, 2 kašike jogurta, 1 prasak za pecivo, malo soli.
2. Sve isto kao za prvu samo umesto jogurta staviti kecap ili ajvar da bi kora bila crvenkasta.
3. sve isto kao za prvu samo umesto jogurta staviti malo spanaca da bi kora bila zelenkasta.

4. sve isto kao za prvu koru

Fil: Za zelenu koru: pavlaka, sir i seckana šunka, malo crvene paprike seckane na sitne kockice.

Za crvenu koru: pavlaka, sir i seckani kiseli krastavci

Za ostali deo torte sir, pavlaka, krastavci, šunka

Zelenu i crvenu koru nafilovati i srolati u rolat i staviti u zamrzivac da se dobro stegne. Kad se stegnu izvaditi i preseći po dužini

Staviti belu koru pa deo fila, pa crveni i zeleni rolat naizmenicno, dodati ostatak fila, prekriti drugom belom korom, namazati pavlakom i posuti ribanim kackavaljem.