

Slani rolat sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g sira
- 200 ml kisele pavlake
- 3 kasike paradajz pirea
- 150 g mariniranih seckanih šampinjona
- 5 jaja
- 80 g brašna
- 150 g šunke
- 100 g majoneza
- 100 ml ulja
- 100 ml vode
- biber
- so

Priprema

U šerpi na šporetu sipati ulje, vodu, so i uz neprestano mešanje žicom dodati brašno i paradajz pire. Mešati dok se glatko testo ne pocne odvajati od zidova šerpe.

U drugoj posudi narendati sir, dodati iseckanu šunku, šampinjone, pavlaku, majonez, biber i sediniti U ohla?eno testo dodamo jedno po jedno jaje uz neprekidno mešanje drvenom kašikom.

Tepsiju obložiti papirom i nauljiti. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na najlon foliju, naneti fil i pomocu folije uviti u rolat. Staviti u frizider da se stegne.