

Slani rolat sa orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 belanaca
- 5 kašika brašna
- 1,5 dl mleka
- 1 prašak za pecivo
- 6 kašika mlevenih oraha
- 1 kašica soli

Za fil:

- 300 g sitnog sira
- 1 kašapavlake
- 5 kiselakrastavica
- 150 g šunke

Priprema

Umutite belanca u cvrst šam. Dodajte so, mleko, brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Isključite mikser pa dodajte mleven orah. Izmešati varjacom i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Vruc rolat odmah urolajte i pustite da se ohladi.

Sir pomešajte sa pavlakom. Krastavcice sitno iseckajte i dodajte siru. Premažite ceo rolat polovinom fila. Poreajte šunku u dva reda pa pokrijte drugom polovinom fila. Smotajte rolat blago zatežuci. Uvijte u foliju i ostavite najmanje 2 sata da se dobro rashladi.

Uživajte, ukus je divan. Prijatno!

Savet