

Slane šam rolnice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Fil:

- **450 g** mešavine povrca za rusku salatu
- **200 g** suvog vrata
- **300 g** majoneza
- **250 g** šunke
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** senfa
- **4-5** kiselih krastavcica
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malobibera**

Testo:

- **500g** lisnatog testa
- **1** žumance
- **2 kašike** lana
- **2 kašike** susama
- **1 kockica** margarina
- **oko 100 g** kackavalja

Priprema

Fil: Mešavinu povrca za rusku salatu kuvati 10-15 minuta, kada je povrce omekšalo, procediti i isprati hladnom vodom. Ostaviti da se ohladi. Šunku, suvi vrat i krastavcice iseckati sitno. Pomešati sa ohlaenim povrcom, dodati majonez, senf i pavlaku, zatim zaciniti. Sve to promešati da se lepo sjedini. Ostaviti u frižider, dok se

testo ne pripremi.

Lisnato testo ostaviti 1-2 sata na sobnoj temp.dok se ne odmrzne. Kada je odmrznuto, posuti sa malo brasna i rasklagijati testo malo tanje, ne previse.Seci trake sirine oko 2 cm, duzinu odredite sami u zavisnosti kakve rolne zelite. Ja sam pravila manje.

Limene kalupe za šam rolne premazati sa malo margarina. Uzeti isecenu traku i obmotati kalup tako da se testo preklapa, da nema šupljina, vrh kalupa lepo prekrive da se ne odmoti tokom pecenja. I tako dok se ne utroši materijal. Poreati u pleh, premazati umucenim žumancetom, posuti lanom i susamom.

Peci u rerni na 200 C dok lepo ne porumene. Pecene rolne skidati odmah sa kalupa dok su vruce, i ostaviti ih da se skroz ohlade.

Izvaditi fil iz frižidera i puniti rolnice manjom kašicom. Vrh napunjenih rolnica posuti sitno izrendanim kackavaljem.

Savet

Rolnice držite u frižideru. Jako su ukusne, a i lepo dekorativno izgledaju.