

Šareni slani rolat



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **200** mlkisele pavlake
- **200** g skuvanog oceenog spanaca

Za fil I:

- **5** trdo skuvana žumanca
- **150** gšunke
- **2** kašikeulja
- **50** gkrem sira

Za fil II:

- **5**kuvana belanca
- **1** kašikaulja
- **150** gkrem sira

Za premaz:

- **200** gkisele pavlake

- **po potrebi** kackavalj

Preparazione

U odgovarajuću ciniju umutiti belanca pa dodati jedno po jedno žumance, so, kiselu pavlaku prašak za pecivo i isceeni spanac. Izjednaciti smesu i sipati u cetvrtast pleh obložen pek papirom. Koru peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu da se ohladi.

Žumanca i šunku samleti na mašini za meso pa dodati ulje i krem sir. Izjednaciti smesu pa na foliji oblikovati valjak dužine oko 30 cm. Valjak uviti u foliju i staviti u frižider da se stegne.

Belanca samleti pa dodati ulje i krem sir, pa izjednaciti fil.

Ohlaenu koru premazati belim filom. Na pocetak kore staviti žut valjak i uviti rolat.

Rolat premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji.

Savet

Rolat je savršenog ukusa, dekorativan i izuzetan za novogodišnje i božine praznike