

## **Rolat sa palentom**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **70 g**palente
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**soli

#### **Za fil**

- **140 g**pasulja
- **2 kašike**ajvara
- **1 kašicica**soli

#### **Ostalo:**

- **40 g**posnog kackavalja
- **po potrebi**ajvar

### **Priprema**

Skuvati pasulj u slanoj vodi (prosipati prvu vodu) pa kad omekša ocediti i samleti na mašini za meso.

U odgovarajuću šerpicu sipati vodu i so, kad provri dodati palentu uz stalno mešanje dok se skuva. Kuvanu palentu rastanjiti na uljanu foliju u obliku pravougaonika (kao na slici).

Preko kore premazati mlevenim pasuljem i ajvarom.

Pomocu folije uviti rolat premazati ajvarom i posuti rendanim posnim kackavaljem.

### **Savet**

Prelep posni rolat za slavsku trpezu.