

Rolat sa palentom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil

- **140 g** pasulja
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašičica** 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.