

Slani rolat sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **kašike**ulja
- 75 **gpšenicnog** brašna
- 6 **kašika**vode
- 1 **kašica**sol

Za fil:

- 300 **g**sitnog sira
- 200 **g**kisele pavlake
- 250 **g**barene šunke
- 100 **g**kiselih krastavaca
- 100 **g**putera
- 100 **g**trpista

Priprema

Odvojite žumanca i belanca u posebne posude. Belanca umutite u cvrst sneg.

Žumanca penasto umutite uz postepeno dodavanje preostalih sastojaka: brašna, vode, ulja, praška za pecivo i soli. U umucenu smesu od žumanaca dodajte belanca, pažljivo varjacom umešajte.

Smesu sipajte u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni (bez otvaranja rerne) oko 15 minuta.

Pecenu koru stavite na vlažnu pamucnu krpu i uvijte kao rolat.

U ciniju stavite sitan sir, kiselu pavlaku, puter, sitno iseckanu barenu šunku i kisele krastavce, sve dobro izmešajte i napravite nadev.

Rolat odvijte iz krpe, premažite nadevom i zatim ponovo uvijte u rolat.

Ostavite na hladnom da se stegne. Rolat premažite sitnim sirom, pospite rendanim parmezanom, isecite na kolutove i servirajte na tanjir.

Savet