

Rolat sa zeljem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1 ravna kašica soli
- 20 lista zelja
- 3 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g sira
- 3 kašike pavlake
- 150 g seckane šunke
- 50 g susama

Priprema

Zelje izblanširati i ohladiti. Susam prepeci na suvom teflon tiganju i ohladiti. Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Zatim dodati žumanca i još malo mutiti. Isključiti mikser pa dodati ulje, so, zelje i brašno pomešanim za praškom za pecivo. Promešati lagano varjačom i peci na 200 C oko 10 minuta. Koru, dok je još vruća, smotati u rolat zajedno sa papirom za pečenje. Ostaviti par minuta, a zatim skinuti papir.

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati pavlaku, isecenu šunku i susam. Sjediniti sastojke i premazati hladnu koru. Uviti rola. Staviti rolat u foliju i ostaviti najmanje 30 minuta u frižideru da se dobro ohladi.

Seci na rolate željene debljine i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Ovako to izgleda na tanjiru!

Savet