Rol kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašika**brašna
- **1 čaša**jogurta
- **1 ravna kašicica**soli
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g**sira
- **1 čaša**pavlake
- **100 g**majoneza
- **200 g**punjenih grisina sa kikirikijem
- **2 kašike** seckanog peršuna
- **100 g**šunke

I još:

- **2 kašike**pavlake
- **150 g**rendanog kackavalja

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i prvo belanaca umutiti u cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati žumanca i mutiti još par minuta. Iskljuciti mikser pa dodati ulje, alevu papriku, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izmešati smesu lagano varjacom i peci u velikom plehu (od elektricnog šporeta) na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti.

Hladnu koru preseci na 3 jednaka dela.

Za fil je potrebno da sir izgnjecite viljuškom, dodati pavlaku i majonez. Smesu podeliti na 2 dela u jedan deo staviti iseckan peršun.

Filovati: kora, malo belog fila, poreati listice šunke jedan do drugog, malo belog fila, pa poreati štapice punjene kikirikijem, pa ostatak belog fila. Staviti drugu koru, pa isipati ceo fil sa seckanim peršunom, pa trecu koru.

Premazati pavlakom i narendati kackavalj. Dobro ohladiti. Seci po želji.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet