

Rolat sa mentom



Sastojci

Kora:

- 3 jaja
- 1 pavlaka
- 1 šolja ulja
- 6 kašika brašna
- 50 g rendanog kackavalja
- 1 prašak za pecivo
- malo mente
- so

Fil:

- 400 g krem sira
- 50 g pecenice
- 50 g šunke
- 50 g kackavalja
- 1 mladi luk
- malo mente

Priprema

U jednoj posudi sa malo soli umutiti belanca.

U drugoj posudi umutiti žumanca sa malo soli, dodati pavlaku, ulje, mentu i umutiti. Dodati kackavalj, prašak za pecivo i brašno, sjediniti. Na kraju dodati belanca i lagano promešati. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Gotovu koru umotati u vlažnu krpu i urolati. Ostaviti da se hlađi.

Pecenicu, šunku, kackavalj, mladi luk iseckati na kockice, pomešati sa krem sirom i dodati mentu. Ukoliko se koristi sveža menta, staviti je u manjoj kolicini, jer ima intenzivniji i ukus i miris.

Odmotati pažljivo koru iz pamucne krpe i polako nafilovati, pa je ponovo umotati i ostaviti da se hlađi.