

Slani rolat sa mlevenim lanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6kašika brašna
- 3 kašikekisele vode
- 3 kašikemleka
- 1 kašicicasoli
- 1/2praška za pecivo
- Za nadev:
- 400 gsremskog sira
- 1 kašikarendane cvekle
- 200 mlkisele pavlake
- 250 gšunke
- 2kisela krastavica
- 1 pakovanjesendvic sira u listicima
- po željimlevenog lana

Priprema

Umutiti belanca sa solju u cvrst sneg, pa, neprestano muteci dodavati jedno po jedno žumance. Dodati kiselu vodu i mleko, promešati, pa kašikom sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro izmešati da nema grudvica. U pleh od rerne velicine 39x30 cm staviti papir za pecenje, sipati smesu, blago je protresti u plehu i peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni C. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i urolati. Kada se malo prohladi, premazati je prethodno izmešanim sirom i pavlakom, (ostaviti 5 ravnih kašika da se premaže ceo rolat), preko staviti šunku, rendanu cveklu i iseckane krastavcice, a preko toga sendvic sir u listicima. Uviti rolat, premazati ostavljenom pavlakom i sirom, posuti mlevenim lanom i ostaviti u frižider da se ohladi (najbolje preko noci).

Savet