

## *Rolat Brzi Gonzales*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 kora za gibanicu
- 200 g šampinjona
- 200 g praške šunke
- 100 g sitnog sira
- 100 g kackavalja
- 1 caša kisele pavlake
- 200 ml kecapa
- 2 srednje glavice crnog luka
- ulje
- kisela voda
- origano
- so

#### **Premaz:**

- 2 jaja
- 1 caša kisele pavlake

### **Priprema**

Šampinjone i luk sitno iseckati i izdinstati na ulju, malo posoliti. Jednu koru poprskati uljem i kiselom vodom, poklopiti drugom korom i ponoviti postupak. Preklopiti trecom korom, premazati je pavlakom, poklopiti četvrtom korom koju posuti seckanom šunkom i origanom. Staviti petu koru, premazati je kecapom, poklopiti šestom korom i posuti je sitnim sirom i rendanim kackavaljem.

Složiti sedmu koru, rasporediti dinstane šampinjone, i poklopiti osmom korom.

Rolat je najbolje slagati na aluminijskoj foliji, pa pomoću nje uviti u rolat, zamotati ga u istu foliju, staviti u kesu, pa u zamrzivač ili komoru frizidera, na nekoliko sati da se ohladi i malo stegne.

Izvaditi ga 15 minuta pre pečenja iz zamrzivača, iseci na šnite, debljine 1 cm i poredjati u pleh obložen pek-papirom.

Umutiti 2 jajeta i pavlaku, svaku šnitu premazati i peći 30 minuta na 180-200 stepeni.

Rolat je odličnog ukusa, a i može da se napravi više i da se drži u zamrzivaču duže, pa kad vas iznenade gosti, imate brzo poslužnje. Prijatno!