

# **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 izdinistati na ulju, malo posoliti. Jednu koru poprskati uljem i kiselom vodom, poklopiti drugom korom i ponoviti postupak. Preklopiti trecom korom, premazati je pavlakom, poklopiti cetvrtom 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 aluminijumskoj foliji, pa pomocu nje uviti u rolat, zamotati ga u istu foliju, staviti u kesu, pa u zamrzivac ili komoru frizidera, na nekoliko sati da se ohladi i malo stegne.

Izvaditi ga 15 minuta pre pecenja iz zamrzivaca, iseci na šnите, debljine 1 cm i poredjati u pleh obložen pek-papirom.

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

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