

Šareni rolat (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **40 ml ulja**
- **9 kašikarendanog sira**
- **3 kašikeblanširane blitve**
- **1 kašicicamlevene paprike**
- **400 g krem sira**
- **50 gkackavalja**
- **180 gkisele pavlake**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **6 kašikabrašna**
- **200 g pica šunke**

Priprema

Umutiti 6 jaja, dodati 9 kašika rendanog sira, 40 ml ulja, 6 kašika brašna i prašak za pecivo.

Jednu trecinu smese ostaviti u žutoj boji, u jednu trecinu staviti blitvu, a u jednu mlevenu papriku.

etvrtast pleh obložiti papirom za pecenje pa kašikom sipati red žute, red crvene i red zelene smese.

Pripremljenu koru staviti u zagrejanoj rerni na 180 stepeni da se pece oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Kad se kora ohladi nafilovati krem sirom, pa poreati listove šunke. Premazati ponovo krem sirom i uviti rolat.

Tako pripremljen rolat premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem.

Savet

Rolat je dekorativan ima savršen ukus, brzo se priprema.