Posni rolat sa orasima

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **100 ml**piva
- **100 ml**gazirane vode
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1/2 kašicica**soli

Za fil:

- **200 g**posnog majoneza
- **100 g**posnog kackavalja
- **3**kisela krastvacica
- **100 g**štapica sa kikirikijem

Priprema

Sjediniti kiselu vodu sa pivom. Dodati brašno, prašak za pecivo, so i mleven orah. Sve umutiti mikserom i smesu izliti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Koru uviti zajedno sa papirom u rolat i ostaviti nekoliko minuta. Skinuti pair i ostaviti koru da se hladi.

Napravite fil. Iseckajte kisele kravcice, kackavalj izrendajte na sitno rende i sjedinite sa majonezom. Koru raširite na radnu površinu i premažite trecinom fila. Poreajte štapice naizmenicno po celoj kori pa isipajte ostatak fila. Sve zajedno smotati u rolat, uvijte u foliju i ostavite najmanje 3 sata da se hladi i sjedine sastojci.

Seci rolate željene debljine. Prijatno!

Savet