

Rolat sa kajmakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kajmaka
- **7 kašika** brašna
- **1 kesice** praška za pecivo
- **200 ml** kisele pavlake
- **7** jaja
- **3** paradajza
- **maloperšun**
- **2** šargarepe
- **300 g** šunkarice
- **maloulje**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Paradajze isecite na tanke krugove, peršun sitno iseckajte, a šargarepe sitno izrendajte. Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite mikserom. Žumanca izmutite žicom za mucenje, dodajte prašak za pecivo, brašno, posolite, dodajte umucena belanca i mešajte žicom dok se sastojci ne sjedine.

Tepsiju obložite papirom za pecenje pa test o prerucite u tepsiju.

Pecite 20 minuta na 180 stepeni.

Kada je pecena izvadite koru iz tepsije i uvijte je u vlažnu krpu. Omekšalu koru zatim stavite na providnu foliju. Premažite je pavlakom.

Premažite je zatim i kajmakom.

Na kajmak pore?ajte krugove paradajza, nanesite isecen peršun, izrendane šargarepe.

Na kraju pore?ajte šunkaricu.

Pomocu folije filovanu koru uvijte u rolat. Odstranite foliju i stavite rolat u frižider da se ohladi i stegne.

Ohla?en rolat isecite na parcad i poslužite.

Savet