

Rolat sa tikvicama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- 2 manje tikvice
- 5 jaja
- 150 g kackavalja
- 4-5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu soli

Za nadev:

- 200 g krem sira
- 150 g pecenice
- po želji kisela pavlaka

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati i posoliti, pa ih ostaviti da puste tečnost (oko 15 minuta). Zatim ih ocediti i izmešati sa umućenim jajima. Posoliti, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati i rendani kackavalj. Izliti u pleh obložen pek-papirom i peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru zajedno sa papirom umotati u rolat, pa uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru odmotati, skinuti pek-papir, pa je premazati krem sirom. Zatim složiti pecenicu i urolati.

Ukrasiti kiselom pavlakom i pecenicom (po želji). Staviti da odstoji u frižider nekoliko sati, pa seci na parcice i služiti.

Savet