

## *Slani rolat sa orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4** jajeta
- **100 ml** mleka
- **1 kašik** brašna
- **4 kašik** mlevenih oraha
- **po ukusu** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Nadev:**

- **300 g** feta sira
- **100 ml** kisele pavlake
- **150 g** curecih prsa Gran podere
- **4** kisela krastavica

### **Priprema**

Izmiksati belanca sa malo soli u cvrst šam, pa dodavati jedno po jedno žumance sve vreme muteci. Zatim dodati mleko, pa varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro izmešati i sipati u pleh od rerne unutrašnjih dimenzija 40×30cm, obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni C oko 20 minuta. Pecenu koru staviti na vlažnu krpju, uviti i ostaviti da se ohladi. Dok se kora hladi, pripremiti nadev. Izmešati feta sir sa pavlakom, dodati isecena cureca prsa i krastavice, promešati i ovim filom nafilovati koru i urolati je. Uviti je u alu foliju i ostaviti (najbolje preko noci) da se stegne. Zatim seci na parcad i poslužiti.

**Savet**