

Italijanski rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 60 g brašna
- 60 g gustina
- 1 kesica praška za pecivo
- so
- biber
- origano

Fil:

- 2 dl kisele pavlake
- 3 kašike rendanog sira trapista
- 2 kašike iseckanog peršunovog lista
- 1 kašika paradajjs pirea
- 80 g šunkarice
- 80 g kulena

Priprema

Ulupati sneg od belanaca, pa mu dodati jedno po jedno žumance, te brašno pomešano sa praškom za pecivo, solju, biberom i origanom. Testo sipati u vecu podmazanu i pobrašnjenu tepsiju te ga peci 10 minuta, na 200 C stepeni. Pecenu koru odmah uviti u vlažnu kuhinjsku krpu, te ohladiti.

Za fil: pomešati pavlaku sa rendanim sirom, peršunom, paradajj-pireom, iseckanom šunkaricom i kulenom, te sve posoliti i pobiberiti.

Koru pažljivo odviti, pa je premazati filom i ponovo urolati, a potom uviti u foliju, te hladiti u frizideru,

najmanje 2 sata.