

Slani rolat (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 180 mlkisele pavlake
- 1 kašikicasoli
- 4 pune kašikeajvara

Fil:

- 100 gkrem sira
- 100 gkisele pavlake
- 100 gmajoneza
- 200 gsalame
- 200 gkukuruza šecerca

Priprema

Izlupati belanca sa malom kašikicom soli. Dodati žumanca, pavlaku, brašno, prašak za pecivo i na kraju kašikom umešati ajvar.

Sipati testo preko papira za pečenje. Ja sam koristila tepsiju velicine 22x33 cm, a trebalo bi da budem malo veca da bi kora bila malo tanja. Staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Pecenu koru odmah vruću umotati zajedno sa papirom u krpu i ostaviti da se ohladi.

Pripremiti fil. Sjediniti sir, majonez, i pavlaku. Pomešati sa rendanom salamom i kukuruzom. Ohladjenu koru odmotati izvaditi papir i premazati filom. Uviti u rolat, pa onda uviti u najlon i ostaviti da se ohladi.

Poslužiti kad se dobro ohladi i stegne.

Savet