

## ***Rolat od palacinki***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** gšunke
- **1** vajkrem
- **100** gkackavalja
- **2** kašike ajvara

#### **Smesa za palacinke:**

- **3**jajeta
- **100** gbrašna
- **malosoli**
- **malomleka**

### **Priprema**

Prvo napravite palacinke. U ciniju stavite jaja, brašno i mleko. I peci palacinke, dobicete 3 palacinke.

Jednu palacinku filovati: premazati je sa vajkremom, staviti listove šunke i kašksvalj, i opet preko vajkrem. Zatim je stavite na providnu foliju, uviti je u rolat, zajedno sa folijom.

Umtana u foliji nek odstoji tokom noci. Drugu filovati sa vajkremom i ajvarom. Isto uviti u foliju.

Trecu filovati sa vajkremom i izrendanim kackavaljem. Ujutru izvaditi rolat iz folije i seci. Na tri palacinke

dobije se 30.ak zalogaja.

## **Savet**

Idealni su za proslave sve vrste. A mogu se filovati po želji. Prijatno.