Rolat sa špagetama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**špageta
- **100 g**izrendanog kackavalja (gauda)
- **5**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**origana

Fil:

- **200 g**šunke
- **200 g**izrendanog kackavalja

... i još:

- kecap
- izrendani kackavalj

Priprema

Pleh za pecenje (unutrašnje dimenzije 35cm x 25cm) obložiti pek papirom. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Špagete skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Kuvane špagete procediti i ostaviti na stranu.

U vanglicu razbiti jaja, dodati so i origano pa žicom za mucenje sjediniti jaja. Dodati izrendani kackavalj i

promešati. Ubaciti skuvane špagete i pomocu dve viljuške dobro ih sjediniti sa smesom od jaja i kackavalja. U pripremljeni pleh stavljati smesu sa špagetama (ne da ih izrucite odjedanput, vec na viljušku namotati što više i reati u pleh, jedno do drugog). Kašikom poravnati površinu, da izgleda kao kora. Staviti da se pece.

Koru sa špagetama peci samo dok ne dobije blago žutu boju i izvaditi je. Papir sa korom prebaciti na radnu površinu. Preko kore poreati šunku, isecenu na cetiri šnita. Preko šunke rasporediti izrendani kackavalj.

Pomocu pek papira umotati rolat (ako malo pukne ne smeta, jer se to na kraju i ne vidi).

Na pleh, u kome se pekla kora, staviti nov list pek papira i prebaciti rolat. Preko rolata sipati kecap i posuti ga izrendanim kackavaljem (kecap i kackavalj staviti po ukusu).

Rolat vratiti u rernu, da se kackavalj rastopi.

Izvaditi iz rerne iseci na vece parcice i poslužiti. Fantastican je!!!

Savet