

Šareni rolat (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** jogurta
- **100 ml** toplog mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **40 ml** ulja
- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** belance za testo
- **1** žumance za premaz
- **malo** susama i lana za posipanje

Nadev:

- **80 g** margarina ili maslaca
- **100 g** sira
- **6** maslina
- **4** pecenih paprika
- **6** kolutova šunke

Priprema

U ciniji sipati toplo mleko. Dodati kvasac i šećer i izmešati. Ostaviti da naraste. Dodati jogurt, ulje i belance. Sipati brašno i umestiti mekano testo. Ostaviti da naraste oko pola sata.

Nadošlo testo premesiti. Oblikovati jufku i ostaviti oko 10 minuta da odstoji. Jufku razvuci i filovati nadevom. Nadev: Margarin ili maslac izgnjeciti viljuškom, dodati sir, sitno seckanu pecenu papriku i sitno seckane masline. Dobro izmešati nadev.

Nadev namazati preko razvucenog testa. Na kraju testa poreati kolutove šunke.

Umotati rolat. Staviti u pleh obložen pek papirom. Premazati umucenim žumancetom i posuti susamom i lanom.

Rolat peci na 200 C oko 30 minuta. Služiti prohladjeni rolat isecen na parcice, uz dodatak po izboru. Prijatno!

Savet