

Rolat od tikvica (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 1 velika tikvica
- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- po želji seckani peršun

Fil:

- 600 g kisele pavlake
- 2-3 kuvana jaja
- 50 grendani kackavalja
- nekoliko seckani krastavci
- malo majoneza

Priprema

Umutite jaja mikserom, dodajte brašno i iscedjenu tikvicu, promešajte pa ako je retko dodajte još kašiku brašna. Dodajte seckan peršun.

Pleh dim. 35x25 obložite papirom i izlijte smesu, poravnajte špatulom da bude svuda iste debljine i ispecite je dok lepo ne porumeni, oko 20 minuta na 180C.

Vrucu koru odmah urolajte u krpu i kad se ohladi razmotajte i filujte.

Pritiskajte lagano rukama dok je motate, uvijte je u prozirnu foliju i ostavite u frižideru da se ohladi.

Savet