

Slani rolat sa šunkom i kackavaljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kašicica soli
- 90 g brašna
- 1 pavlaka
- 8 jaja
- 250 g šunke
- 200 g kackavalja

Priprema

Staviti vodu ulje i so da provri. Kada provri, dodati brašno i još malo ispržiti da ne izgori. Kada se ohladi umešati, jedno po jedno 4 jajeta. Staviti u veci pleh i peci. Peceno uviti u krpu i urolati.

Prilikom pecenja, testo se diže i bude nepravilnog oblika. Izrendati kackavalj i šunku i pomešati sa pavlakom.

Filovati koru i uviti u rolat. Spremljen rolat može da stoji dugo i u zamrzivacu.