

## Maarski rolat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4-5jaja
- 450 gmešavine za rusku salatu
- 3-4 kuvana krompira
- po ukususoli i bibera
- 200 mlmajoneza
- 100 mlkisele pavlake
- 30 gželatina

## Priprema

Krompir skuvati i iseci na kockice. Obariti jaja i oljuštiti. Skuvati i povrce za rusku salatu. Kalup za hleb obložiti najlon folijom. Majonez i pavlaku pomešati, a želatin spremiti po uputstvu, pa ga dodati majonezu i pavlaci. Sjediniti sa povrcom i nežno promešati. Pola smese staviti u kalup, kašikom napraviti udubljenje i poslagati kuvana jaja.

Preliti ostatak smese, rasporediti ga i izmeu jaja, preklopiti krajeve folije i ostaviti da prenoci u frižideru.

Ohlaen rolat izvaditi iz kalupa, ukrasiti i seci na šnite.

## Savet