

Slani rolat sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- **6jaja**
- **3 kašikemlevenih oraha**
- **3 kašike seckanih oraha**
- **1 kašikabrašna**
- **100 ml mleka**
- **1 kesicapršak za pecivo**

Fil:

- **400 g feta sira**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **200 g šunke**
- **5kiselih krastavcica**
- **1crvena paprika, sveža ili iz turšije**

Priprema

Umutiti 6 jaja sa 3 kašike seckanih i 3 kašike mlevenih oraha, dodati 1 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Lagano sipati 100 ml mleka i sve lepo umutiti. Sipati u pleh od šporeta staviti pek papir i peci na 180 stepeni 15 minuta.

Fil: 400 g feta sira usutniti, dodati 2 kašike kisele pavlake. Šunku iseckati na kockice, kao i 5 krastavcica na kockice i crvenu papriku na kockice. Ako je potrebno posoliti. Sve lepo izmešati i filovati gotovu koru i uviti u

rolat.

Dobro ohladiti i seci na šnите.

Savet

Veoma ukusan i dekorativno slani rolat za sva slavlja, samo lepo ohladiti i servirati. Pravi slani rolat za gurmane.