

Šareni slani rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- malo soli
- 6 žumanca
- 6 kašika ulja
- 3 kašike kisele pavlake
- so po ukusu
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike rendanog sira
- 2-3 kašike ajvara
- 2 kašike sitno seckanog spanaca

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa malo soli, posebno umutiti žumanca pa sjediniti, dodati 6 kašika ulja, 3 kašike kisele pavlake, so po ukusu, 6 kašika brašna i 1 prašak za pecivo.

Masu podeliti na 3 dela.

U jedan staviti 2 kašike rendanog sira (stariji da se lepo renda).

U drugi 2-3 kašike ajvara.

U treci 2 kašike sitno seckanog spanaca (iscediti ga u ruci).

Na dnu pleha staviti pek-papir.

Pleh podeliti kartonom (koji ste obložili pek-papirom) na 3 dela po dužini. U sredinu sipati masu sa sirom, sa jedne strane spanac, a sa druge ajvar.

Izvuci karton i ubaciti u pecnicu zagrejanu na 180 stepeni. Peci 10-15 minuta.

Ispecen rolat izvaditi i okrenuti na vlažnu krp (poprskanu vodom) i urolati da se ohladi.

Ohladjen rolat namazati krem-sirom. Na prelazu boja, po celoj dužini rolata staviti urolanu prašku šunku i urolati u aluminijumsku foliju do služenja.