

Slani rolat sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **150 ml** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli

Nadev:

- **180 ml** kisele pavlake
- **200 g** slanine
- **1** jajce za premazivanje

Priprema

Kvasac pomešati sa šećerom pa mu dodati malo toplog mleka (od ukupne količine). Kada kvasac nadoe pomešati ga sa brašnom.

Dodati so, ulje i ostatak toplog mleka. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Slaninu sitno iseckati pa je pomešati sa pavlakom. Testo razviti u pravougaonik pa po sredini rasporediti fil.

Krajeve testa iseci sa modlom za mrezasto testo (ili sa nožem) i onda prebaciti i sa jedne i sa druge strane ka sredini. Treba fil da se preklopi sa testom. Sada taj rolat premazati umucenim jajetom i ostaviti tako još desetak minuta da odmori-dok se greje rerna na 180 stepeni. Staviti rolat da se pece oko 25 minurta.

Savet