

Slani rolati (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Rolat sa spanacem - Kora:

- 4jaja
- 4 kašikegriza
- 4 kašikeulja
- 1/2 kašicesoli
- 2 kašicepraška za pecivo
- 400 g zamrznutog spanaca

Fil:

- 300 g krem sira
- 100 g kisele pavlake
- 1 veci cešanj belog luka
- 3 kašikeulja
- 1/3 kašicesoli
- 2 kašiceželatina
- 3 kašike hladne vode
- 2 vece mesnate crvene, pecene, paprike

Rolat sa ajvarom - Kora:

- 5jaja
- 180 g kisele pavlake
- 4 kašikeajvara
- 1 kašicicasoli

- 5 kašikabrašna
- 2 kašicepraška za pecivo

Priprema

Rolat sa spanacem - Kora: Odmrznuti spanac i rukom ga dobro iscediti. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti na stranu, a žumanca penasto umutiti. Dodati ulje, so i griz sa praškom za pecivo, pa sve dobro sjediniti. Ubaci spanac i umutiti ga da se sjedini sa ostalim sastojcima. Umucenu smesu ostaviti pet minuta da odstoji. Belanca umutiti u cvrsti šne. Posle pet minuta, iz 3 puta, dodavati belanca u smesu sa spanacem i kašikom ih sjediniti. Pleh vel. 30cm x 40cm obložiti pek papirom i premazati ga uljem. Rernu ukljuciti na 190 stepeni. Pripremljeno testo ravnomerno rasporediti u pleh i staviti da se pece 20 minuta (vreme pecenja zavisi i od rerne, tako da varira. Kada se stranice kore odvoje od pleha, a površina blago promeni boju korica je pecena). Pecenu koru izvaditi iz pleha zajedno sa pek papirom. Prebaciti je na nov pek papir ali tako da površina kore sada bude na dnu i uviti u rolat zajedno sa pek papirom. Ostaviti da se ohladi.

Fil: Želatin preliti sa vodom, promešati i ostaviti da nabubri. U odgovarajucu posudu staviti krem sir, kiselu pavlaku, ulje, pasirani beli luk i so. Umutiti najmanjom brzinom na mikseru. Nabubrela želatin staviti na tihu vatru i otopiti ga (ne sme da provri). Dodati ga u fil i sjediniti ga mikserom sa ostalim sastojcima. Fil ostaviti u frižider sve dok ne pocne da se steže. Odmotati koricu i premazati je filom. Na dnu kore, celom dužinom, poreati pecenu papriku koja je isecena na trake i dobro isceena (dodatno je "utapkati" i kuhinjskim papirom). Uviti koricu u rolat, umotati je u alu foliju ili samolepljivu foliju i ostaviti u frižider preko noci. Narednog dana izvaditi rolat, skloniti foliju i rolat iseci na parcice 1-1,5cm debljine.

Rolat sa ajvarom - Kora: Rernu ukljuciti da se zagreje na 190 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca cvrsto umutiti i ostaviti na stranu. Žumanca penasto umutiti. Dodati im kiselu pavlaku, ajvar i so, pa sve sjediniti. Ubaciti brašno sa praškom za pecivo i umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Umucena belanca postepeno dodavati u testo i sjediniti ih sa kašikom. Pleh vel. 30cm x 40cm obložiti pek papirom i premazati ga uljem. Pripremljeno testo ravnomerno rasporediti u pleh i staviti da se pece 20 minuta. Pecenu koricu prebaciti na vlažnu kuhinjsku krpu i uviti u rolat, zajedno sa krpom. Ostaviti da se ohladi.

Fil: U odgovarajucu posudu staviti kiselu pavlaku i blago je "razbiti" viljuškom. Dodati majonez, ajvar, pasirani beli luk i kašikom polako sjediniti. Razviti ohlaenu koru i premazati je sa filom. Preko poreati tanko isecenu šunku, pa posuti narendanim kackavaljem. Uviti koricu u rolat, umotati je u alu foliju ili samolepljivu foliju i ostaviti u frižider preko noci. Narednog dana izvaditi rolat, skloniti foliju i rolat iseci na parcice 1-1,5cm debljine.

Savet