

Slani rolat (15)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za rolat:

- **6** jaja
- **1** **čaša (180 g)**jogurta
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**ulje
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**caso
- **2 kašike**ajvara

Za nadev:

- **300 g**krem sira
- **200 g**šunke
- **6**kiselih lrastavcica
- **180 g**kisele pavlake

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca u cvrst šam. Zasebno, mikserom umutiti žumanca, uliti jogurt, ulje, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ajvar, posoliti i lagano umutiti mikserom. Umešati šam od belanaca i lagano izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 sttpeni 20 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, uviti u pek-papir na kome se pekla i obmotati navlaženom kuhinjskom krpom. Ostaviti da se dobro ohladi. Za fil: U dublju posudu staviti krem sir,

dodati kiselu pavlaku, seckanu šunku, seckane kisele krastavcice i izmešati. Odviti koru, naneti nadev i ravnomerno rasporediti po kori.

Uviti rolat. Rolat uviti u alu-foliju i ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Rolat seci na kolitove željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Rolat možete nadevati po svom izboru. Ovo je moj predlog. Veoma je ukusan. Probajte, prijatno!