

## Slani rolat (16)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za rolat:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike pavlake
- 1 prstohvatsoli
- 2 kašike ulja

#### Za fil:

- 150 g stisnjene šunkarice
- 180 ml pavlake
- 200 g krem sira
- 200 g izrendanog kackavalja

### Priprema

Izmutiti belanca, dodati so. Onda dodati žumanca, smanjiti brzinu na mikseru. Postepeno dodavati ulje, pavlaku, i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Izliti smesu u tepsiju preko papira za pečenje. Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 15 minuta. Kad je kora pecena udmah tako vruću uviti u krpu. Ostaviti da se ohladi.

Pomešati pavlaku i krem sir. Izrendati kackavalj. Ohlaen rolat odmotati iz krpe pa premazati sirnim namazom.

Poreati šunku isecenu na tanke listove, jednu do druge. U jedan red poreati izrendan kackavalj.

Umotati u rolat pa ostaviti rolat na par sati u frižideru da se dobro ohladi.

**Savet**