

Šareni rolat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- **malosoli**
- 4 **kašike** kisele pavlake
- 4 **kašike** ulja
- 4 **kašike** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 5 manjih listova blitve
- 2 **kašike** ajvara

Nadev:

- 100 g sitnog suvog sira
- 2 **kašike** majoneza
- 100 g kisele pavlake
- 2 **kašike** kajmaka
- 100 g seckane šunke
- **po ukusu malosoli**
- 1 **tvrdokuvano** jaje

Priprema

Mikserom umutiti jaja, dodati kiselu pavlaku i ulje. Kratko umutiti. Dodati so, prašak za pecivo i brašno. Izmešati. Blitvu oprati i obariti u slanoj vodi 5 minuta. Ocediti i izblendati. Od smese odvojiti 6 kašika u manjoj ciniji i umešati izblendanu blitvu. Ostatku smese dodati 2 kašike ajvara. Izmešati.

Pleh obložiti pek papirom. Izliti smesu od ajvara. Zatim rasporediti smesu od blitve.

Kašikom blago provuci preko blitve da se smesa razlije kao na slici.

Koru peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10-15 minuta.

Vrucu koru možete (ovaj put sam isprobala da koru uvijek u pek papir, potpuno je isti efekat kao i motanje u vlažnoj krpi) uviti u pek papir na kome se i pekla i ostaviti da se ohladi. Nadev: U ciniju staviti sir, kajmak pavlaku i majonez.

Dodati seckanu šunku. Izmešati

Ohladjenu koru premazati nadevom. Preko narendati tvrdo kuvano jaje.

Umotati u rolat. Obložiti prozirnom folijom i ostaviti u frižideru da se stegne.

Seci na parčice i poslužiti. Prijatno!

Savet

Odlina ukusna dekoracija uz predjelo. Mi volimo rolate i onda nam baš dobro dodju kao ukusan doruak ili veera.