Slani rolat sa blitvom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**mleka
- **5 kašika**ulja
- **100 g**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **150 g**blitve (spanaca ili zelja)

Fil:

- **300 g**kackavalja (gauda, trapist...)

Za premazivanje rolata:

- **100 g**kisele pavlake
- **1 kašika**majoneza
- **1/3 kašicice**kurkume
- **1/4 kašicice**soli

Dekoracija:

- sitno narendani kackavalj

Priprema

Listove blitve ocistiti od zadebljanog dela, poreati ih jedan na drugi i iseci tanko na trake. Pleh od el. šporeta velicine 30cm x 40cm prekriti pek papirom. Papir premazati uljem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Jaja odvojiti na belanca i žumanca. Belanca staviti u dublju posudu i cvrsto ih umutiti. Dodavati jedno po jedno žumance i umutiti. Zatim dodati mleko, ulje, so i mleveni biber. Umutiti. Ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo. Špatulom ili kašikom dobro sjediniti da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju ubaciti isecenu blitvu i promešati kašikom (blitvu ubaciti iz 2-3 puta, da se lakše promeša). Testo ravnomerno sipati u pleh, poravnati ga kašikom i staviti da se pece 20 minuta, odnosno dok površina blago ne porumeni.

Kackavalj krupno narendati. Pecenu koru, zajedno sa papirom, odmah prebaciti iz pleha na sto i preko rasporediti pripremljeni kackavalj. Rolat sa šire strana uviti u rolat, zajedno sa papirom, i ostaviti da se ohladi.

Sastojke za premazivanje rolata staviti u manju posudu i kašikom ih sjediniti. Kada se rolat ohladi prebaciti ga na tacnu za posluživanje, premazati pripremljenim premazom i preko sitno narendati kackavalj.

Rolat sam napravila po receptu sa bloga Šerpica Recepti.

Savet