

Rolati sa pohovanim tikvicama, šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **3**jajeta
- **2 dl**ulja
- **0,5 l**mleka
- **50 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera

Pohovanje tikvica:

- **2**mlade tikvice
- **2**jajeta
- **50 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **1 dl**ulja za prženje

Nadev:

- **1 dl**kisele pavlake
- **200 g**kackavalja
- **300 g**praške šunke
- **2 kašike**peršuna seckanog
- **0,5 dl**kecapa

Premazivanje:

- **1-2**žumanaca
- **40** g susama
- **30** g krupne morske soli

Priprema

Oljuštiti tikvice i naseći na tanke šnите po dužini. Posoliti i ostaviti 10-15 minuta da odstoje.

U jednoj cinijici umutiti jaja sa solju i suvim biljnim zacinom.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, zatim u jaje. Pržiti 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni. Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoće.

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Narašlo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Rastanjeno testo premažati tankim slojem kisele pavlake.

Preko toga rasporediti tanko nasecene komade praške šunke po celoj površini, a preko šunke rasporediti kackavalj, secen na listice.

Ravnomerno nacediti kecap i obilno posuti peršunom.

Uz dužu stranu pravougaonika, celom dužinom, poreati pohovane tikvice.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajuci nadev da se ne pomeri i klizi ka spoljnoj strani. Seci na rolate dužine 5 cm.

Isecene rolate reati u nepodmazan pleh, sa vecim razmakom sa svih strana, jer ce testo narasti.

Ostaviti rolate da narastu u plehu dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Savet