Slani rolati



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **1/2 l**mleka
- **120 g**margarina
- **5**jaja
- **120 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- Za prvi fil:
- **1 čaša**kisele pavlake
- **300 g**šunke
- **300 g**kackavalja
- **4**krastavcica kornišona
- Za drugi fil:
- **2 manja pakovanja**krem sira
- **1 čaša**kisele pavlake
- **300 g**šunke sa šampinjonima

Priprema

U pola litre mleka staviti margarin, so i ostaviti da provri. Skloniti sa vatre i didati brašno. Umutiti da nema grudvica. Kada se ohladi dodavati jedno po jedno jaje i sjedinjavati.

Sipati u pleh koji je obložen papirom za pecenje. U jedan deo dodati seckan spanac (200 g) i zajedno peci.

Ispecene rolate uviti u vlaznu krpu i ostaviti da se ohladi. Kada se ohlade, jednu polovinu filovati prvim filom.

Drugu polovinu filovati drugim filom.

Seci na parcice i uživati u slanim poslasticama. Prijatno.

Izuzetna izdasna slana poslastica.

Savet