

## *Mimoza rolat*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 250 mljogurta
- 1/2praška za pecivo

#### **Fil:**

- 2 **caše (2x180g)**kisele pavlake
- 150 gšunke
- 150 gkackavalja
- 1veci kivan krompir
- 1kuvana šargarepa

#### **Za premazivanje rolata:**

- **malokisele** pavlake (ili majoneza)
- **malorendanog** kackavalja

### **Priprema**

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca.

Usuti u pleh (35x25) obložen papirom za pečenje i peći 15-tak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Pecenu koru staviti na čistu pamučnu krpu, uviti u rolat i ohladiti.

Koru odmotati, premazati pavlakom pa staviti red rendanog krompira pa rendanu šargarepu. Preko porežati listove šunke pa listove ili rendan kackavalj. Premazati pavlakom i urolati. Rolat premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem. Staviti u frižider da se ohladi i stegne, iseci i poslužiti. Prijatno!

## **Savet**