

Rolat od šargarepe



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 350 gšargarepe
- 7 kašikabrana
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 4 kašikeulja
- 3 kašikemilerama

Nadev:

- 4 dlmilerama
- 300 gpraške šunke
- 200 gkackavalja
- po željikecapa
- 1/2 kesiceorigana
- 1kuvano jaje
- po željiperšunovog lista seckanog

Za kovanje šargarepe:

- 1 manji korenperšuna
- 1 manji korenpasternaka
- 30 gcelera
- 5-6 zrnabibera u zrnu

- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog začina
- 1 lovorov list

Priprema

Očistiti šargarepu, celer, pašternak i peršun, oprati i staviti sa začinima da se kuva. Kada je kuvano, izvaditi samo šargarepu, izgnjeciti je viljuškom i ispasirati štapnim mikserom.

U ispasiranu ohlaenu šargarepu dodati žumanca, so, suvi zacin, ulje, brašno i mileram.

Umutiti mikserom cvrst šneg od belanaca, pa onda malo izmutiti šargarepu sa dodatim sastojcima. Isključiti mikser, dodati sneg od belanaca i varjacom pažljivo promešati i izjednaciti masu.

Sipati masu u veliki pleh (dimenzija 35x35 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta, kada se kora odvaja od zidova pleha. Toplu koru izvaditi na vecu kuhinjsku krpu, uviti u rolat i ostaviti sa se hladi.

Hladnu koru odviti iz rolata, premazati mileramom, celu površinu prekriti komadima tanko secene praške šunke i kackavalja, pa ravnomerno nacediti kecapa po želji i posuti origano.

Pomocu krpe savijati koru u rolat, pazeci sa se kora ne kida, pridrzavajuci rukama i pritežuci po celoj dužini rolata, da ne ostane šupljina. Uviti u foliju (samolepljivu, može i alu-folija) i ostaviti da prenoci na hladnom ili bar 3-4 sata, da se sve u rolatu sjedini.

Kada je rolat odstajao, skinuti foliju, premazati mileramom, posuti sitno seckanim peršunom i preko svega narendati (na sitnu stranu rendeta, tako ce dekoracija biti efektnija i dati paperjast izgled) malo kackavalja i jedno kuvano jaje.

Seci na tanke rolate-šnite, debljine 8-10 mm. Poslužiti uz pecivo i salatu ili u kombinaciji sa drugim predjelima.

U preostalo kuvano povrce, dok je još vruce, doliti vode, dodati jedan mlad krompir, isecen na kockice i mladu tikvicu, isecenu na kolutove, staviti povrtnu, junecu ili kokošiju kocku za supu i kuvati još malo, pa skinuti sa vruce plotne. Umutiti jedno jaje, dodati mu malo milerama i zaciniti ukusnu corbu.

Savet