

Šareni rolati



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **47** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašike brašna
- 3vode
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 2 pune kašikeajvara ako je rolat crven
- 500 gspanaca ako je zelen
- 2 kašikemaka ako je tufnast

Za fil:

- 500 gsira
- 1 cašapavlake
- 300 gšunke
- 300 gseckanih kiselih krastavcica
- 1rendano kuvano jaje
- 100 grendanog kackavalja a i ne mora
- 1/2sitno seckane cvekle ako je fil roze
- 1kuvana sitno seckana šargarepa

Priprema

Ispecite koru tako što cete umutiti 6 belanca sa kašicom soli u cvrst sneg. Dodati žumanca i izmutiti dobro.

Dodati 3 kašike mleka i 3 kašike vode. Promešajte. Dodati 6 kašika brašna i prašak za pecivo. Lagano mešajte na najmanjoj brzini potom dodati ili spanac ili ajvar ili mak. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i izrucite smesu. Ravno je razvuci kašikom i peci.

Kad je gotova kora staviti da se ohladi.

Fil: pomešati sir i pavlaku i premazati rolat koji se ohladio i poređati navedene sastojke. Vrsto uvite rolat u vlažnu krpu i staviti u frižider.

Savet