

Šareni rolati



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **47** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašike** brašna
- **3**vode
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 kašicicasoli**
- **2 pune kašike**ajvara ako je rolat crven
- **500 g**spanaca ako je zelen
- **2 kašikemaka** ako je tufnast

Za fil:

- **500 g**sira
- **1 cašapavlake**
- **300 g**sunke
- **300 g**seckanih kiselih krastavcica
- **1**rendano kuvano jaje
- **100 g**rendanog kackavalja a i ne mora
- **1/2**sitno seckane cvekle ako je fil roze
- **1**kuvana sitno seckana šargarepa

Priprema

Ispecite koru tako što cete umutiti 6 belanca sa kašicicom 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 pecenje 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 poreati navedene sastojke. vrsto uvite rolat u vlastnu krpu i staviti u frižider.

Savet