

## **Rolat sa ukusom rena**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6jaja**
- **prstohvatsoli**
- **6 kašikabrašna**
- **6 kašikaulja**
- **1/2 kesicepraska za pecivo**
- **1 caša jogurta**

#### **Za fil:**

- **200 gsira**
- **1 cašapavlake**
- **200 ml preliv sa ukusom rena**
- **200 g pileca prsa**
- **nekoliko listicacetvrstaste šunke**
- **dostaseckanog peršuna**

### **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u švst šam. Dodati žumanaca, mutiti još 2-3 minuta i dodati soli. Iskluciti mikser pa dodati prašak za pecivo pomešan sa brašnom, ulje i jogurt. Lagano promešati i isipati u pleh obloženim pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni, 10-tak minuta. Ispecenu koru izruciti na vlažnu krpu i zajedno sa krpom uviti u rolat. Pustiti da se malo prohladi pa skinuti krpu. Za to vreme sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku i preliv sa ukusom rena. Pileca prsa iseci na sitne kockice i dodati iseckan peršun. Izmešati lepo sastojke da bi se sjedinili. Koru ponovo raširiti na krpu i premazati sa 2/3 fila. Poreati po jednoj ivici kore cele

komade šunke, jednu do druge. Prekriti preostalim filom. Uviti u rolat. Obložiti folijom, malo zategnuti rukom i ostaviti u frižideru da se lepo rashladi, najmanje tri sata. Secci na šnite. Uživati u osvežavajućem ukusu.

Prijatno.

### **Savet**