

## *Slani rolat sa pirincem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1 kašik kukuruznog griza
- 10 kašika mleka
- 1 kašika ajvara
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Još:**

- 1 šolja pirinca
- 1 kašika majoneza
- 100 g kecapa
- 1 pavlaka
- po ukusu soli i bibera
- 1 kašica cilijskog praha
- 1 kašica karija

### **Priprema**

Umutimo penasto jaja. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i griz. Dobro umutimo. Dodamo mleko i ajvar i umutimo. Stavimo u pleh pek papir i izlijemo smesu.

Stavimo da se pece u retni na 200 stepeni. Proverimo cackalicom kada je gotovo.

Uvijemo ga u vlažnu krpnu.

Skuvamo šolju pirinca u dve šolje vode. Kada se skuva ocedimo ga dobro.

Zacinimo ga sa solju, biberom, karijem i cilijem.

U cinici pomešamo kecap i kašiku majoneza.

Rolat premažemo prvo pavlakom.

Pa stavimo pola pirinca i premažemo kecapom.

Uvijemo rolat. Ostatak pirinca stavimo oko rolata ili na njega i poslužimo rolat zajedno sa pirincem. A rolat premažemo sa kašikom smese od kecapa i majoneza.

Prijatno :-) lako se sece i preukusan je.

**Savet**