

Rolat sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **400 g**šampinjona
- **3**jajeta
- **1** cašakisele pavlake
- **2** glavicecrnog luka
- **po ukususoli**
- **1** kašicicasuvog zacina
- **2** kašicicemlevenog bibera
- **1** dlulja

Priprema

Na malo ulja kratko prođinstati luk, dodati šampinjone koje ste sitno izmrvili (isitnili) rukama i nastavite sa prženjem, dok sva tecnost ne ispari. Posolite, pobiberite i dodajte suvi biljni zacin. Sklonite, dodajte jaje i lagano sve izmešajte. Kore podelite na dva dela. Stavite jednu koru, poprskajte sa malo ulja, pa stavite drugu koru i tako redom dok ne stavite poslednju koru prvog dela. Preko nje rasporedite polovinu fila i lagano uvijte kore u rolat. Uradite isto i sa drugim delom kora.

Secite rolate širine oko 2-3 cm. Tako uradite i sa drugom polovinom kora. U sud lagano viluškom umutite kiselu pavlaku sa 2 jajeta. Svaki komad rolata umocite u gornju smesu i reajte na uljem podmazan pleh sa umocenom stranom nadole. Preko svakog rolata kašikom stavljajte smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 15 minuta a zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još oko 30 minuta.

Rolate služite tople a i hladni su izuzetno ukusni.

Savet

P.S. Ukoliko želite, možete napraviti i vee rolate tako što ćete sve kore upotrebiti za jedan rolat. Nemojte da vas buni što se smesa razliva, jer će se prilikom pečenja sve sakupiti uz rolat.