

Slani rolat sa mlevenim lanom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6**kašika brašna
- **3** kašike kisele vode
- **3** kašikemleka
- **1** kašicicasoli
- **1/2**praška za pecivo
- Za nadev:
- **400** gsremskog sira
- **1** kašikarendane cvekle
- **200** mlkisele pavlake
- **250** gšunke
- 2kisela krastavcica
- **1** pakovanjesendvic sira u listicima
- po željimlevenog lana

Priprema

Umutiti belanca sa solju u cvrst sneg, pa, neprestano muteci dodavati jedno po jedno žumance. Dodati kiselu vodu i mleko, promešati, pa kašikom sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro izmešati da nema grudvica. U pleh od rerne velicine 39x30 cm staviti papir za pecenje, sipati smesu, blago je protresti u plehu i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni C. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu i urolati. Kada se malo prohladi, premazati je prethodno izmešanim sirom i pavlakom, (ostaviti 5 ravnih kašika da se premaže ceo rolat), preko staviti šunku, rendanu cveklu i iseckane krastavcice, a preko toga sendvic sir u listicima. Uviti rolat, premazati ostavljenom pavlakom i sirom, posuti mlevenim lanom i ostaviti u frižider da se ohladi (najbolje preko noci).

Savet