Slani rolat (13)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100 ml**mleka
- **100 ml**mineralne vode
- **100 g**brašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

U zdelu stavite, jaja, mleko, mineralnu vodu, so, biber i brašno, izmešate sa mikserom na najmanjoj brzini, testo ce biti kao za palacinke. Tepsiju iz rerne (znaci velika) obložiti papirom za pecenje, sipati testo i poravnati. Peci u zagrejanoj rerni na 190 stepene, nekih 10 do 15 minuta. Izvaditi iz rerne i smotati u rolat, pokriti kuhinjskom krpom i ohladiti. Lagano odmatajte, skinite papir za pecenje i filujte, Ima toliko nacina za fil, pa vam prepuštam da ga filujete sa filom koji volite. Kod mene je nekoliko kašika sira, pomešano sa pavlakom i iseckano malo suvog mesa i malo kiselih krastavcica, ono što sam imala u frižideru. :) Kad ste ga nafilovali, umotajte ga ponovo u foliju i ostavite na hladno. Pred služenje premažite malo sa, pavlakom, poslažite krastavcice... ili ukrasite po svojoj želji.....

Savet