

Šareni oblada rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**oblade
- **8 dl**kisele pavlake
- **3**šargarepe
- **400 ml**majoneza
- **300 g**sitnog sira
- **150 g**cajne kobasice
- **200 g**šunke
- **75 g**kackavalja
- **po ukusu**soli

Za dekoraciju:

- **50 g**rendanog kackavalja

Priprema

Listove oblade uviti u vlažnu krpu da omekšaju. Šargarepu obariti i iseci na kolutove. Pomešati pavlaku sa majonezom i sitnim sirom. Ukoliko je potrebno, posoliti po ukusu (ako je sir dovoljno slan, izostaviti so). Fil lepo ujednaciti.

Prvi list oblande premazati pripremljenim filom, pa preko poreati kolutove cajne kobasice, ponovo premazati tankim slojem fila, pa uviti u rolat.

Drugi list oblande premazati filom, poreati šunku, preko ponovo fil, pa uviti u rolat.

Treci list oblande premazati filom, poreati kolutove barene šargarepe, ponovo prekriti tankim slojem fila, pa uviti u rolat.

U fil koji je preostao dodati rendani kackavalj. Ovom smesom sa svih strana premazati poslednji list oblande i staviti ga na vecu tacnu. Na sredinu cetvrtog lista staviti dva pripremljena rolata jedan pored drugog. Premazati ih sa svih strana filom sa rendanim kackavaljem. Preko njih staviti treci rolat, pa i njega premazati ovim filom.

Krajeve lista oblande koji viri lepo uvuci i prilepiti za rolat, tako da se ne vide, pa sa svih strana rolat premazati filom. Zatim posuti rendanim kackavaljem. Ostaviti da se ohladi u frižideru, pa seci na trouglove i služiti.

Savet