

Trobojni, slani, rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikaulja
- 3 kašikekisele pavlake
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli

Fil:

- 200 gkrem sira
- 180 gkisele pavlake (jedna čaša)
- 250 gpraške šunke (sitno iseckane)

...i još:

- 3 kašikesitnog sira
- 3 kašikeajvara
- 3 kašikespanaca
- (blanširanog i dobro isceenog)

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca staviti u dublju posudu i, mikserom, umutiti. Dodati ulje i

nastaviti sa mucenjem, da smesa postane penasta. Ubaciti kiselu pavlaku i sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna, peciva i soli. Umutiti. U drugoj posudi, cvrsto, umutiti belanca. Umucena belanca, kašiku po kašiku stavljati u žumanca i špatulom ih sjediniti sa testom. Umuceno testo podeliti na tri, jednaka, dela.

U jednu trecinu testa dodati tri kašike sitnog sira i, kašikom, dobro sjediniti smesu. U drugu trecinu testa dodati tri kašike ajvara i, kašikom, sjediniti smesu. I, na kraju, u ostatak testa dodati tri kašike, sitno iseckanog spanaca, prethodno blanširanog i, dobro, isceenog.

Uzeti tri kese za zamrzivac (vel. kesa za 3 kg) i na donjem kraju odseci vrh, velicine da proe olovka. Pleh, vel. 30x40 cm obložiti pek papirom. U svaku kesu sipati po deo testa. Poceti sa istiskivanjem testa.

Pleh okrenuti dužom stranom ka sebi i testo istiskivati, po dužini. Redosled boja odredite sami. Znaci, uzeti jednu kesu sa testom i celom dužinom pleha istisnuti testo, oko 2 cm širine. Nastaviti sa, naizmenicnim, istiskivanjem testa.

Kada svo testo potrošite staviti pleh u, prethodno zagrejanu, rernu na 150 stepeni. Pazite da testo ne prepecete! im sa strane malo uhvati koricu izvaditi ga iz rerne. Na radnoj površini pripremiti vecu, kuhinjsku, krpu. Testo odvojiti od pek papira i staviti ga na krpu, ali tako da površina testa, sada, bude okrenuta na dole, prema krpi. Uviti testo u rolat, zajedno sa krpom i ostaviti da se ohladi.

Fil: U, odgovarajucu, posudu staviti krem sir i kiselu pavlaku, pa viljuškom dobro sjediniti (odvojiti dve kašike, belog dela fila, na stranu). Dodati, sitno, iseckanu prašku šunku i sve, dobro, promešati.

Ohlaeni rolat odviti i skloniti kuhinjsku krpu. Po celoj površini testa, ravnomerno, rasporediti fil (pri kraju ostaviti 2 cm bez fila, da ne bi fil iscureo, prilikom motanja). Pažljivo umotati koru u rolat. Rolat prebaciti na odgovarajucu tacnu.

Napravljeni rolat premazati, odvojenim, belim delom fila. Možete, preko, narendati kackavalj. Ja sam, po celoj površini, posula alevu papriku. Ostaviti rolat u frižider, preko noci. Narednog dana ga iseci na šnitove i poslužiti.

Savet