

## Šareni rolat (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6jaja
- 40 ml ulja
- 9 kašikarendanog sira
- 3 kašikeblanširane blitve
- 1 kašicamlevene paprike
- 400 g krem sira
- 50 gkackavalja
- 180 gkisele pavlake
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 6 kašikabrašna
- 200 g pica šunke

### Priprema

Umutiti 6 jaja, dodati 9 kašika rendanog sira, 40 ml ulja, 6 kašika brašna i prašak za pecivo.

Jednu trecinu smese ostaviti u žutoj boji, u jednu trecinu staviti blitvu, a u jednu mlevenu papriku.

etvrtast pleh obložiti papirom za pecenje pa kašikom sipati red žute, red crvene i red zelene smese.

Pripremljenu koru staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Kad se kora ohladi nafilovati krem sirom, pa poreati listove šunke. Premazati ponovo krem sirom i uviti rolat.

Tako pripremljen rolat premazati pavlakom i posuti rendanim kackavaljem.

### **Savet**

Rolat je dekorativan ima savršen ukus, brzo se priprema.