

# **Rolat sa kajmakom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** kajmaka
- **7 kašikabrama**
- **1 kesiceprška za pecivo**
- **200 ml** kisele pavlake
- 7jaja
- 3paradajza
- maloperšun
- 2šargarepe
- **300 g** šunkarice
- maloulje
- **po ukususo**
- **po ukusum** leveni crni biber

## **Priprema**

Paradajze isecite na tanke krugove, peršun sitno iseckajte, a šargarepe sitno izrendajte. Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite mikserom. Žumanca izmutite žicom za mucenje, dodajte prašak za pecivo, brašno, posolite, dodajte umucena belanca i mešajte žicom dok se sastojci ne sjedine.

Tepsiju obložite papirom za pecenje pa test o prerucite u tepsiju.

Pecite 20 minuta na 180 stepeni.

Kada je pecena izvadite koru iz tepsije i uvijte je u vlažnu krpu. Omekšalu koru zatim stavite na providnu foliju. Premažite je pavlakom.

Premažite je zatim i kajmakom.

Na kajmak poreajte krugove paradajza, nanesite isecen peršun, izrendane šargarepe.

Na kraju poreajte šunkaricu.

Pomocu folije filovanu koru uvijte u rolat. Odstranite foliju i stavite rolat u frižider da se ohladi i stegne.

Ohlaen rolat isecite na parcad i poslužite.

### **Savet**