Rolat sa tikvicama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **2**manje tikvice
- **5**jaja
- **150 g**kackavalja
- **4-5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**soli

Za nadev:

- **200 g**krem sira
- **150 g**pecenice
- **po želji**kisela pavlaka

Priprema

Tikvice oguliti, izrendati i posoliti, pa ih ostaviti da puste tecnost (oko 15 minuta). Zatim ih ocediti i izmešati sa umucenim jajima. Posoliti, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati i rendani kackavalj. Izliti u pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru zajedno sa papirom umotati u rolat, pa uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru odmotati, skinuti pek-papir, pa je premazati krem sirom. Zatim složiti pecenicu i urolati.

Ukrasiti kiselom pavlakom i pecenicom (po želji). Staviti da odstoji u frižider nekoliko sati, pa seci na parcice i služiti.

Savet