

Slani rolat sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 ml mleka
- 1 kašika brašna
- 4 kašike mlevenih oraha
- po ukusu soli
- 1/2 kesice praška za pecivo

Nadev:

- 300 g feta sira
- 100 ml kisele pavlake
- 150 g curecih prsa Gran podere
- 4 kisela krastavica

Priprema

Izmiksati belanca sa malo soli u cvrst šam, pa dodavati jedno po jedno žumance sve vreme muteci. Zatim dodati mleko, pa varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro izmešati i sipati u pleh od rerne unutrašnjih dimenzija 40×30cm, obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C oko 20 minuta. Pecenu koru staviti na vlažnu krpu, uviti i ostaviti da se ohladi. Dok se kora hladi, pripremiti nadev. Izmešati feta sir sa pavlakom, dodati isecena cureca prsa i krastavice, promešati i ovim filom nafilovati koru i urolati je. Uviti je u alu foliju i ostaviti (najbolje preko noci) da se stegne. Zatim seci na parcad i poslužiti.

Savet