

Rolati sa pohovanim tikvicama, šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3** jajeta
- **2 dl** ulja
- **0,5 l** mleka
- **50 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Pohovanje tikvica:

- **2** mlade tikvice
- **2** jajeta
- **50 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 dl** ulja za prženje

Nadev:

- **1 dl** kisele pavlake
- **200 g** kackavalja
- **300 g** praške šunke
- **2 kašike** peršuna seckanog
- **0,5 dl** kecapa

Premazivanje:

- 1-2 žumanaca
- 40 g susama
- 30 g krupne morske soli

Priprema

Oljuštiti tikvice i naseci na tanke šnite po dužini. Posoliti i ostaviti 10-15 minuta da odstoje.

U jednoj cinijici umutiti jaja sa solju i suvim biljnim zacinom.

Iscediti vodu iz tikvica i valjati u brašno, zatim u jaje. Pržiti 1-2 minuta sa jedne, pa onda i sa drge strane, da lepo porumeni. Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Narašlo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Rastanjeno testo premažati tankim slojem kisele pavlake.

Preko toga rasporediti tanko nasecene komade praške šunke po celoj površini, a preko šunke rasporediti kackavalj, secen na listice.

Ravnomerno nacediti kecap i obilno posuti peršunom.

Uz dužu stranu pravougaonika, celom dužinom, poreati pohovane tikvice.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajući nadev da se ne pomeri i klizi ka spoljnoj strani. Seci na rolate dužine 5 cm.

Isecene rolate reati u nepodmazan pleh, sa vecim razmakom sa svih strana, jer ce testo narasti.

Ostaviti rolate da narastu u plehu dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Savet