



## Ролат со пилешки стек и грашок

Солен ролат со грашок во тестото, со полнење од павлака, мајонез и пилешки стек. Декоративно јадење за секоја трпеза.



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 5 мали јајца
- 5 лажици брашно
- 3 лажици масло
- ½ прашок за пециво
- малку сол
- 150 мл млека вода
- 200 грама грашок од конзерва

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 2 парчиња пилешки стек
- 100 грама мајонез
- 100 мл павлака
- рака магдонос
- 1 лажица кари
- сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

За подготовка на тестото со миксер изматете ги јајцата. Додадете маслото, млека вода, прашок за пециво, брашно и малку сол. Измешајте убаво со жица за матење. Смесата истурете ја во Ростер тавата.

Грашокот извалкајте го во брашно за да не пропадне на дното, и распоредете го врз смесата за тесто. Печете 15 минути на 180 степени. Оставете го да се излади пред да го филувате.

### Чекор 2

За подготовка на филот парчињата пилешки стек пресечете ги на половина, премачкајте ги со маслиново масло и зачини и испечете ги на Грил тавата од двете страни.

Потоа исечкајте ги на ситни коцки, па додадете ги мајонезот, павлаквата, магдоносот и зачините. Измешајте ги убаво.

### Чекор 3

Премачкајте го тестото со филот, па завиткајте го во ролат. Доколку сакате, целиот ролат можете да го премачкате со тенок слој на мајонез или павлака за биде посочен. Оставете да отстои, па сервирајте и декорирајте по желба.



### Совет

Можеби овој рецепт ви делува дека е само за посебни прилики и прослави, но ние ви препорачуваме веднаш да го пробате и да си го забавите денот.

### Користени производи:



Грил тава



Ростер тава



Универзален нож



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)