



Тробоен солен ролат

Раскошен ролат со спанаќ и ајвар во тестото, кој нема да остави никого рамнодушен со комбинацијата на вкусови и бои.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 5 јајца
- 1/2 лажичка сол
- 5 лажици брашно
- 5 лажици зејтин
- 3 лажици кисела павлака
- 1 прашок за печиво
- 2-3 лажици ајвар
- 2-3 лажици обарен спанаќ

За ФИЛ ќе ви треба:

- 250 грама павлака
- 85 грама мајонез
- 200 грама шунка
- 5-6 кисели краставички
- 100 грама сирење

Чекор 1

Изметете ги јајцата со половина лажичка сол за да добиете хомогена смеса и додајте ги останатите состојки. Поделете ја смесата на три еднакви делови.

Во првиот дел додадете го ајварот и убаво измешајте да се соедини.

Во вториот дел додадете го обарениот спанаќ и повторно убаво промешајте да се соедини.

Чекор 2

Со помош на кеси и додаток од кујнски шприц, редете ги смесите во тавата за печење наизменично.

Печете околу 15 минути, во загреана рерна на 200 степени. Топлото тесто замотајте го во крпа како ролат.

Чекор 3

Исечкајте ги краставичките и шунката, издробете го сирењето и измешајте ги со павлаката и мајонезот. Убаво измешајте да се соединат и премачкајте го тестото.



Чекор 4

Замотајте го ролатот и оставете го да отстои за да се спои.

Сечете парчиња со дебелина од 1 сантиметар и сервирајте.

Совет

Полнењето на ролатот може да го направите според ваш вкус, или со состојки кои ги имате во моментот.

Користени производи:



Голема тава за печење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk