Rolat s dimljenim lososom



Razni slani rolati su kod nas uvijek rado viđeni na stolu . Prikladni su za svaku prigodu .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

3 jaja

120 g brašna

130 g kiselog vrhnja

5 g soli

1 prašak za pecivo

55 g špinata (smrznutog)

SASTOJCI ZA NADJEV :

1 crvena paprika (izrezana na sitne kockice)

200 g dimljenog lososa

1 – 2 g soli

30 g kiselog vrhnja

300 g svježeg sira

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva …

2 . dobro izraditi jaja i sol (to će potrajati malo duže)

3 . špinat rukama dobro ocijediti od vode …

4 . dodati sve ostale sastojke za biskvit u umućena jaja …

5 . još jednom sve kratko izmiksati …

6 . veliku tepsiju (x) obložiti pak papirom …

7 . izliti biskvit u tepsiju te ga ravnomjerno poravnati …

8 . peći u prethodno zagrijanog pećnici cca . 13 – 15 minuta …

9 . na čistu, vlažnu krpu preokrenuti biskvit te ga skupa s krpom umotati u rolat …

DOK SE BISKVIT HLADI MOŽE SE PRIPREMATI NADJEV …

10 . sol , kiselo vrhnje i svježi sir izmiješati te dodati papriku i sve sjediniti …

11 . na ohlađeni biskivt ravnomjerno namazati nadjev , ali kraj ruba prema kojem se rolat mota ostaviti cca . prst i pol bez nadjeva kako nadjev ne bi curio van …

12 . na nadjev poredati dimljeni losos , te ga ponovo umotati s istog kraja kao što ste ga motali skupa s krpom …

13 . rolat umotati u prozirnu foliju te ga najbolje ostaviti preko noći u hladnjaku …

NAPOMENA I SAVJETI :

Krpu koju koristite ne smije imati miris omekšivača inače bi rolat mogao poprimiti njegov miris i okus.

Umjesto dimljenog lososa možete koristiti inćune ili razne salame .

Jaja treba miksati dosta duže kako bi postala pjenasta .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri