**Autor**Valentina Milohanić

ShareTweetSaveEmail

1

Umjesto sendviča zarolaj roladu sa Zvijezda majonezom! Posluži roladu kao predjelo i iznenadi goste!

2

1. Rukolu oprati i osušiti te 40g rukole usitiniti štapnim mikserom.

3

2. Jaja pjenasto izmiksati pa dodati brašno, 50g Zvijezda majoneze te usitnjenu rukolu. Smjesu za roladu namazati u kalup (veličine cca. 24x31 cm) te peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva oko 12 minuta. Roladu ostaviti da se ohladi.

4

3. Pripremiti kremu: pomiješati zajedno 100g majoneze i 70g krem sira. Ohlađenu roladu odvojiti od papira za pečenje.

5

4. Roladu premazati kremom od majoneze i krem sira. Ostaviti 3 žlice ukrašavanje po vrhu. Po roladi poslagati kuhanu šunku, sir i ostatak rukole (ostaviti par listova za ukrašavanje). Zarolati i ukrasiti ostatkom kreme pa poslagati listove rukole. Ohladiti u hladnjaku prije posluživanja.

3 kom. jaja
75 g brašna
150 g Zvijezda majoneze
60 g rukole/rikule
70 g krem sira
150 g sira (Tilzit/Gouda…)
150 g kuhane šunke



NAMIRNICE

3 kom. jaja
75 g brašna
150 g Zvijezda majoneze
60 g rukole/rikule
70 g krem sira
150 g sira (Tilzit/Gouda...)
150 g kuhane šunke

Način pripreme

1

Umjesto sendviča zarolaj roladu sa Zvijezda majonezom! Posluži roladu kao predjelo i iznenadi goste!

2

1. Rukolu oprati i osušiti te 40g rukole usitiniti štapnim mikserom.

3

2. Jaja pjenasto izmiksati pa dodati brašno, 50g Zvijezda majoneze te usitnjenu rukolu. Smjesu za roladu namazati u kalup (veličine cca. 24x31 cm) te peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva oko 12 minuta. Roladu ostaviti da se ohladi.

4

3. Pripremiti kremu: pomiješati zajedno 100g majoneze i 70g krem sira. Ohlađenu roladu odvojiti od papira za pečenje.

5

4. Roladu premazati kremom od majoneze i krem sira. Ostaviti 3 žlice ukrašavanje po vrhu. Po roladi poslagati kuhanu šunku, sir i ostatak rukole (ostaviti par listova za ukrašavanje). Zarolati i ukrasiti ostatkom kreme pa poslagati listove rukole. Ohladiti u hladnjaku prije posluživanja.

Rock and Roll Zvijezda Majoneza
NAMIRNICENačin pripreme