

Lisnati rolat s orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gsuvog groža
- **5**jaja
- **6 kašike**prezle
- **200** gšecera
- **1**limun

Priprema

Mikserom umutimo 4 jaja i šećer. Dodamo mlevene orahe, prezlu i suvo groždje. Dodamo i izrendanu koru od limuna i promešamo. Na nabrašnjeno lisnato testo naneseemo fil, uvijemo rolat i redjamo na nauljenu tepsiju. Polupamo jaje, izmutimo kašikom i premažemo rolat. Pecemo 20 minuta na 200 stepeni. Secemo na parcad širine 2 cm, redjamo na tacnu i poprskamo šećerom u prahu.

Savet

Rolat za sve prilike.