

Rolada sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **150 g** sitnog sira
- **4 kašike** jogurta
- **4 kašike** ulja
- **250 g** brašna
- **1 prstohvatsoli**
- 1 prašak za pecivo
- **1-2 kašika** šecera

Fil:

- **500 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** burbon vanilin šecera
- šecer po ukusu

Još:

- **1** jaje
- šecer

Priprema

Sjediniti sastojke za testo, u sir umešati vanilin šefer i šefer po ukusu. Testo rastanjiti premazati filom i uviti u rolat. Staviti u nauljen pleh premazati umucenim jajem posuti šeferom i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet