

## ***Rolat sa džemom od kajsija***



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 2 **kašike**ulja + za mazanje tepsije
- 1 **kesica**prašak zapecivo
- 7 **kašika**brašna

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **nekoliko kašika**džema od kajsija
- **za posipanje**šecer u prahu

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, dodati ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipajte u dobro namazanu tepsiju uljem i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok nedobije zlatno žutu boju. Da li je kora pecena proverite cackalicom. Pecenu koru izrucite na krpu i urolajte, ostavite da malo odstoji. Odmotajte premažite džemom i ponovo urolajte. Gotov rolat pospite šećerom u prahu.

### **Savet**