

Preliven rolat sa makom i suvim grožđem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **3** jajeta
- **1 caša od jogurtaulja**
- **3** caše šecera
- **3** kesice vanilin šecera
- **1 caša jogurta**
- **1 šoljicamleka**
- **2 caševode**
- **3 kašike gustina**
- **1/2** praška za pecivo
- **100 g** suvog grožđja
- **100 g** mace mlevenog
- **1/2** limuna - sok
- **500 g** kora

Priprema

Mleveni mak i suvo grožđje prelit sa šoljicom od 0,5 dl vrelog mleka, dodati cašu od jogurta šecera i 1 vanilin šecer, mešati dok se šecer otopi i ohladi masa. U drugoj posudi umutiti tri jaja 1 cašu šecera, 1 jogurt i cašu ulja od koje ste prethodno oduzeli 1 šoljicu za premazivanje kora i podmazivanje pleha. Kad se masa sjedini dodati gustin i prašak za pecivo. U ovu masu dodati ohladjenu masu od mace i grožđja. Sve lepo sjediniti. Kore podeliti na cetiri dela po pet kora. Prvu koru premazati samo kašikom ulja, a sledeće cetiri premazati pripremljenim filom. Kad premažete petu koru uviti u rolat i staviti u podmazan cetvrtast pleh. Postupak ponoviti sa ostalim korama. Kore premazati uljem u kome dodati malo vode. Peci 20 minuta na 220 stepeni. Dok se rolat pece u posudu staviti 1 cašu šecera i dve kesice vanilin šecera pa prelit sa dve caše vode i pustiti da vri desetak minuta, pri kraju dodati sok od 1/2 limuna. Skloniti sa vatre da se ohladi. Pecene rolate prelit

hladnim prelivom.

Savet

Služiti hladno.