Rolat od suvih kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za rolat:

- **500 g**suvih kajsija
- **100 g**prah šecera
- **150 g**margarina
- **250 g**mlevenog keksa
- **100 g**prah šecera
- sok od limuna

Priprema

Kajsije popariti sa malo vrele vode ocediti i dobro osušiti, samleti na mašini za meso i umesiti sa prah šecerom. Od ove smese rastanjiti cetvrtastu koru. Posebno umesiti margarin i 100 g prah šecera, mleveni keks i sok od limuna. Od ove smese oblikovati rolat staviti preko kore od kajsije i sve zajedno uviti u rolat. Pre služenja rolat treba da se prosuši 2-3 dana. Prijatno!

Savet