

Rolat od smokvi i kajsija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora I:

- **300** gsuvih kajsija
- **200** gsuvih smokvi
- **100** gprah šecera

Kora II:

- **150** gratluka
- **150** gprah šecera
- **150** gmlevenog keksa
- sok od narandže

Priprema

Kora I - Smokve i kajsije popariri u vreloj vodi 5 minuta, procediti i dobro osušiti. Sameli na mašini za meso, umesiti sa prah šecerom i razvuci koru cetvrtastog oblika.

Kora II: umesiti ratluk sa prah šecerom dodati mleven keks i malo soka da bi se bolje umesila smesa. Razvuci koru i staviti preko kore I a zatim uviti u rolat.

Savet

Pre seženja rolat ostaviti dva dana na hladnom mestu da se prosuši.