

Grisini rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **8** belanca
- **2 kašik** mak
- **2 kašike** brašna
- **1** prašak za pecivo
- so

Za fil:

- **300 g** mrvljenog sira
- **100 g** margarina
- **300 g** kisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **100 g** grisina punjenih kikirikijem

Priprema

Umutiti 8 belanca, dodati malo soli, 2 kašike maka, 2 kašike brašna i prašak pecivo. Peci u četvrtastom plehu na 180 stepeni. Kad je peceno odmah umotati u vlažnu krpu, kako bi omekšala kora.

Umutiti margarin sa sirom i po potrebi dodati majonez i premazati preko kore. Zatim poreati grisine, ali ne jedno do drugo, sa malim razmakom, da bi između njih prošla pavlaka, a preko njih premazati pavlakom i urolati.

Savet