

## **Slane šam rolne**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 gMoja Kravica Kuhnjica sitanog sira**
- **100 gMoja Kravica krem sira**
- **500 glisnatog testa**
- **1 jaje**

### **Priprema**

lisnato testo razviti što tanje, pa ga iseci na trake širine oko 2 cm. Svaku traku namotati oko kalupa za šam rolne. Premazati jajetom i staviti da se pece. Kada su pecene skinuti sa kalupa i puniti nadevom od sira i krem sira.

Izmešati moja kravica sitan sir i moja kravica krem sir. Pomocu šprica za ukrašavanje torte napuniti šam rolne. Ukrasiti po želji.

### **Savet**