

Rol biftek



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1svinjski biftek**
- **2viršle**
- **200 gbrašna**
- **100 mlmlake vode**
- **1prašak za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **1jaje**
- **po ukusuzacini**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Zaciniti biftek, so-biber-zacin.

Pomocu drške od varjace napraviti udubljenje u sredinu bifteka i unutra ugurati dve viršle.

U tiganj sipati ulje pa staviti biftek da se prži po malo sa svih strana treba samo da porumeni. Pržiti oko 5 minuta.

Kad je biftek pržen izvaditi ga na tanjur i ostaviti da se hlađi dok se mesi testo. Pomešati brašno, vodu, so,

prašak za pecivo. Izmutiti jedno jaje pa pola sipati u testo, a pola ostaviti za premazivanje. Zamesiti testo pa ga razviti debljine 5 mm. Iseci na trake pa biftek urolati u testo.

Premazati rol biftek ostatkom jajeta posuti susamom po želji, pa ga staviti da se pece 30 minuta na 200 stepeni.

Kad je peceno iseci na kriške.

Savet