

## **Rolati sa ajvarom i viršlama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500grlisnatog testa**
- **300grsira**
- **300grajvara**
- **6virsli**
- **1jaje**
- **po ukusususam**

### **Priprema**

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne,zatim ga na pobrasnjenoj radnoj povrsini rastanjiti oklagijom. Za fil sjediniti ajvar sa sirom,a zatim ga naneti na koru i uzduz poredjati virsle.

Zatim uviti u rolat i iseci na manje rolate zeljene velicine. Poredjati ih u pleh oblozen papirom za pecenje. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

### **Savet**