

Rolati sa ajvarom i viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500g**rlisnatog testa
- **300g**sira
- **300g**rajvara
- **6**viršli
- **1**jaje
- **po ukusu**susam

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne, zatim ga na pobrasnenoj radnoj površini rastanjiti oklagijom. Za fil sjediniti ajvar sa sirom, a zatim ga naneti na koru i uzduž poredjati viršle.

Zatim uviti u rolat i iseci na manje rolate zeljene velicine. Poredjati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Premazati umućenim jajetom, posuti susamom i peći na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet