

## **Rolat sa repom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4jaja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 cašajogurta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **2 dlulja**
- **1 šoljagriza**
- **300 gsira**
- **16 listovarepe**

### **Priprema**

Umutiti belanca pa dodati žumanca, mutiti mikserom kao za patišpanj. Dodati so, ulje, griz, sir i prašak za pecivo. Lepo izjednaciti smesu. Reati po 3 kore za jedan rolat. Na svaku koru staviti 3 kašike fila. etvrtu koru pokidati na sitne komade i staviti preko sredine onih napakovanih kora. Posle kore staviti 4 iseckana lista repe, pa preko repe još 3 kašike fila. Smotati kao za žu-žu, preklopiti sa jedne i druge strane, odozgo i odozdo. Reati u plehu.

Postupak ponoviti dok se ne potroše sastojci. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Seci na željene rolate i uživati u ukusu.

**Savet**