Kajsija rolat



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1 kašika** ulja
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** kristal šecera
- **5 kašika** džema od kajsije

Priprema

Napraviti patišpanj od 5 jaja. Prvo dobro umutiti belanca sa šecerom, pa postepeno dodavati žumanca. Na kraju dodati kašiku ulja, i 5 kašika brašna. Patišpanj peci na pek papiru, na 200 stepeni oko 20-tak minuta.

Kada je gotov patišpanj izvaditi ga na mokru krpu, namazati ga sa džemom od kajsija. Urolati ga, i ostaviti u krpi da odstoji dok se ne ohladi.

Savet

Služiti uz limunada. Prijatno