Grisini rolat

težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika**ulja
- **2 dl**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **250 g**sitnog sira
- **3 kašike**pavlake
- **50 g**pileca prsa
- **50 g**majoneza
- **100 g**grisini sa kikirikijem

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrs šam. Dodati zatim žumanca i nastaviti mucenje. Iskljuciti mikser pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i jogurt. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C 10-ak minuta u zavisnosti od rerne. Koru preruciti na vlažnu krpu i zavijte

na prazno rolat i skinite krpu. Dok se kora hladi umutiti sir, pavlaku i majonez. Ovim filom premazati koru, poreati tanko secena pileca prsa, premažite filom pa poreajte naizmenicno grisine sa kikirikijem. Sve zajedno uvijte u rolat, a rolat u foliju i ostavite da se dobro rashladi. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno.

Savet