

Rol viršle sa kajmakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **6** manjih viršli
- **100 g** kajmaka
- **100 ml** pavlake
- **50 ml** kecapa
- **po ukusu** origana
- **1** jaje
- **po ukusu** susam

Priprema

Lisnato testo rastanjite na pobrašnjenoj površini, podelite na 6 jednakih delova. Svaki deo još malo rastanjite.

Pavlake i kajmak sjedinite pa time premažite svaku kocku testa celom površinom. Zatim na svaku stavite po kašiku kecapa, razmažite, pospite origanom i u kraj stavite viršlu. Testo zasecite na jednom kraju.

Urolajte, pocnite od onog dela koji niste zasekli.

Reajte u pleh obložen papirom, svaku rolnicu premažite umucenim jajetom, posolite, pospite susamom i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Služite uz jogurt.

Savet